

## 12 月学校給食献立表(南地区)

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
2	月	牛乳	米飯	※ひきずり 金時豆の甘煮 ほうれん草のおかかあえ	800	1.6
3	火	牛乳	米飯	※ちくわの香味揚げ ひじきと大豆の煮物 ※ぐ 具だくさん味噌汁 みかん	832	3.5
4	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 卵入りトックスープ フルーツ盛り合わせ	790	2.3
5	木	牛乳	麦飯	※シーフードカレー フライビーンズ 水菜のサラダ	803	2.6
6	金	牛乳	黒パン	※フライドチキン キャベツのソテー 冬野菜のスープ ヨーグルト	859	2.6
9	月	牛乳	米飯	※サバのおろしだれ ※ふきよせ 厚揚げの岐福味噌汁	823	2.2
10	火	牛乳	米飯	【味の旅—長野県—】 ※し 凍み豆腐の卵とじ 野沢菜ふりかけ きのこのみぞれ汁 りんご	763	2.0
11	水	牛乳	一食中華麺	※野菜ラーメン ギョーザ 切り干し大根の中華炒め	771	3.4
12	木	牛乳	麦飯	※三色ごはん 角麩の煮つけ のっぺい汁	858	2.0
13	金	牛乳	食パン	※チリコンカン コーンキャベツ ポテトスープ チーズ	788	3.4
16	月	牛乳	米飯	※厚焼き卵 白菜の煮びたし 豚汁 納豆	777	2.5
17	火	牛乳	米飯	※ワカサギのから揚げ 煮なます きりたんぼ鍋	751	1.6
18	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※大豆入りツナごはん 肉じゃが 大根の岐福味噌汁	806	2.4
19	木	牛乳	麦飯	※サケのゆず味噌かけ 冬至かぼちゃ 打ち込み汁 ふりかけ	782	2.2
20	金	牛乳	米飯	※エビと厚揚げのチリソース煮 ※じゃがいものオイスターソース炒め ワンタンスープ ゼリー	765	2.4
23	月	牛乳	米飯	※小イワシのたつた揚げ 切り干し大根の煮つけ ※里芋の岐福味噌汁 のりの佃煮	753	2.0
24	火			文化集会(お弁当)		
25	水	牛乳	ソフト麺	※中華あんかけ 大豆と小魚のごまがらめ 辣白菜	821	3.1
26	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※豚肉と厚揚げの味噌炒め 小松菜としめじのごまあえ ※こぶ汁	747	2.0

(令和6年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺と一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。