

1 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	
7	火	牛乳	米飯	おやこどんぶり ※こまつな いた ※だいこん ぎふみそしる 親子丼 小松菜のそぼろ炒め 大根の岐福味噌汁 ゼリー	780	2.5
8	水	牛乳	麦飯	※ニシンのから揚げ あ ちくぜんに ※ じる 筑前煮 みぞれ汁	768	1.8
9	木	牛乳	麦飯	※にくどうふ しらたま ※いた 肉豆腐 白玉ぜんざい 炒めなます	810	1.3
10	金	牛乳	米粉食パン	に こ 煮込みハンバーグ キャベツのソテー ※はくさい 白菜のスープ	782	3.8
14	火	牛乳	米飯	※とりにく に 鶏肉のオランダ煮 ブロッコリーのおかかあえ ※ じる かきたま汁	826	2.0
15	水	牛乳	麦飯	※ どんぶり ※ ビビンバ丼 シナモンビーンズ トックスープ	781	2.0
16	木	牛乳	麦飯	※ みそに ※ ほうれん草 ※ じる サバの味噌煮 ほうれん草のごまあえ けんちん汁	750	2.1
17	金	牛乳	クロワッサン	アサリのスパゲティ ※ポトフ フルーツヨーグルト	753	2.7
20	月	牛乳	米飯	あじ たび ぎふけん  【味の旅—岐阜県—】 ゆうぜん ※おとし ※ほ がきい 友禅ごはん 大歳のごつつお 干し柿入りおひたし	752	2.1
21	火	牛乳	米飯	※ ふゆやさい つかさぎの冬野菜あんかけ ※ ゆず かぶの柚子ドレッシングあえ ※あぶらあ しょうが ぎふみそぶたじる 油揚げと生姜のポカポカ岐福味噌豚汁 みかん	784	1.9
22	水	牛乳	一食うどん	※にく 肉きざみうどん あ 揚げたこ焼き ※みずな た 水菜の炊いたん ぶどうヨーグルト	789	2.3
23	木	牛乳	麦飯	※ カレーライス フレンチサラダ フルーツ盛り合わせ こさかな 小魚	842	2.6
24	金	牛乳	胚芽パン	チキンシュニッツェルトマトソース クラウトザラート カルトッフェルズuppe チョコクリーム	866	3.5
27	月	牛乳	米飯	※ みそにこ ※ いそべあ 味噌煮込みおでん シンジャムの磯辺揚げ ※はくさい に 白菜の煮びたし	794	2.1
28	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  ※ぶたにく や ※ だいず にももの 豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 ※はなふ じる 花麩のすまし汁	751	2.3
29	水	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース グリーンポテト ※ コーンもやし	839	3.2
30	木	牛乳	麦飯	※ちゅうかどんぶり ※ 中華丼 ギョーザ わかめスープ	794	2.4
31	金	牛乳	コッペパン	※ ビーンズスープ オムレツ ブロッコリーのサラダ	759	3.4

(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。