

### 3月学校給食献立表(南地区)

※3年生の給食は、3日、4日、6日の3日間です

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
3	月	牛乳	米飯	ちらしごはん <small>あつや たまご ※</small> 厚焼き卵 <small>じる</small> すまし汁 <small>じる</small> ゼリー	735	2.5
4	火	牛乳	米飯	※カレーライス <small>※かいそう</small> 海藻サラダ <small>も あ</small> フルーツ盛り合わせ	805	2.4
5	水	牛乳	麦飯	※シヤモのお茶揚げ <small>ちゃあ</small> 肉じゃが <small>※にく</small> 岐福味噌汁 <small>※ぎふみそしる</small>	770	1.8
6	木	牛乳	麦飯	※トンカツのおろしかけ <small>ちくぜんに</small> 筑前煮 <small>※いわ</small> お祝い汁 <small>じる</small> お祝いデザート	865	2.2
10	月	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 <small>※まーぼー</small> シューマイ <small>※やさい</small> 野菜の中華炒め <small>ちゆうかいた</small>	797	2.6
11	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 <small>しよくがい ひ</small> ※とりにく <small>だいたず</small> の煮物 <small>※こまつな</small> 小松菜のおひたし <small>※</small> かきたま汁 <small>じる</small> 	773	1.9
12	水	牛乳	麦飯	チキンライス <small>まめ</small> グリーンポテト 豆のスープ ヨーグルト	758	2.1
13	木	牛乳	麦飯	【味の旅-福井県-】 <small>あじ たび ふくいけん</small> ※サバのたつた揚げ <small>あ</small> こっばなます <small>じる</small> ぼっかけ汁 	791	1.8
14	金	牛乳	食パン	ビーフコロケ <small>※</small> もやしとツナのソテー コーンスープ ※ジャム	833	3.0
17	月	牛乳	米飯	※あつあ <small>※</small> 厚揚げのそぼろあんかけ <small>※</small> ほうれん草のごまよごし <small>そう</small> ※じゃがいもの味噌汁 <small>みそしる</small> ぼたもち	784	2.0
18	火	牛乳	米飯	※こうや豆腐 <small>すぶた</small> 高野豆腐入り酢豚 <small>※はるさめ</small> 春雨のスープ <small>あんにんどうふ</small> 杏仁豆腐	798	2.2
19	水	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 <small>しよくがい ひ</small> ※にくみそ <small>※あ</small> 肉味噌 <small>だいたず</small> 揚げ大豆 <small>※き</small> 切り干し大根の甘酢あえ <small>ほ だいこん</small> 	852	2.8
21	金	牛乳	米粉コッペパン	※ビーンズシチュー <small>※</small> オムレツ <small>※</small> コーンサラダ	779	3.6
24	月	牛乳	米飯	※とりにく <small>※き</small> 鶏肉のすだちだれ <small>ほ だいこん</small> 切り干し大根の煮つけ <small>に</small> 利休汁 <small>りきゆうじる</small>	796	2.3
25	火	牛乳	食パン	にこ <small>※こまつな</small> 煮込みハンバーグ <small>※こまつな</small> 小松菜のソテー ポテトスープ	796	3.6

(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。