

7 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

14 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
1	火	牛乳	米飯	あつや たまご ※にく 肉じゃが ※とうがん 冬瓜のカレー汁 じる	745	2.1
2	水	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※ ツナトマトソース ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで ※ もやしのソテー 	805	2.6
3	木	牛乳	米飯	※ アジの南蛮漬け ※ なんばんづ じゃがいものきんぴら ※ぎふみそ する 岐福味噌汁	752	2.3
4	金	牛乳	黒パン	※とりにく 鶏肉のレモンソース ※だいこん 大根サラダ ※ ポテトスープ	770	2.7
7	月	牛乳	米飯	※ ちらしごはん こ 小イワシのから揚げ あ 天の川米めん汁 じる たなばた セタゼリー	809	2.3
8	火	牛乳	米飯	【味の旅—大分県—】 あじ たび おおいだけん  てん ※ とりに 麦味噌汁 ※むぎみそ する	802	2.2
9	水	牛乳	米飯	※ カレーライス ※まめ 豆のマリネ ふくじんづ 福神漬け	781	2.6
10	木	牛乳	米飯	※おやかどんぶり ※ 親子丼 ※ おかかあえ じゃがいもの味噌汁 みそ する	745	2.6
11	金	牛乳	コッペパン	さかな ※まめ 魚のフライ 豆のサラダ ※ ミネストローネ	715	3.1
14	月	牛乳	米飯	※まいぼどうふ ※ 麻婆豆腐 ※ あまからに 中華炒め ※ちゅうかいた 小魚 こざかな	804	2.6
15	火	牛乳	米飯	※ サバのから揚げ あ ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め いた ※はちはいる 八杯汁	804	1.7
16	水	牛乳	一食中華麺	※ ジャージャー麺 めん シューマイ ※あつあ 厚揚げのオイスターソース炒め いた	748	3.0
17	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ しよぐざい ひ なすと豚肉の味噌炒め ※ごもくまめ ※ すまし汁 じる	753	2.1
18	金	牛乳	コッペパン	にくだんご 肉団子のケチャップ煮 に グリーンポテト かぼちゃのクリームスープ	736	3.4

(令和7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、岐阜市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。
- ◇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。
- ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。