

8.9 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

22 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
28	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ドライカレー ※枝豆の塩ゆで ※だいこん 大根としめじのスープ 	776 2.2
29	金	牛乳	コッペパン	※ポークビーンズ オムレツ ※ひじきサラダ	749 3.1
1	月	牛乳	米飯	※タコライス にんじんシリシリ ※たまご 卵入りアーサー汁 ゼリー	757 2.5
2	火	牛乳	アルファ化米	【災害時の食事】 ※イワシの甘露煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ゼリー	555 2.3
3	水	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん はるま ※ちゅうか 担々麺 春巻き 中華あえ	807 3.0
4	木	牛乳	米飯	※あつや ※たまご ※にく ※はなふ 厚焼き卵 肉じゃが 花魁のすまし汁	748 1.9
5	金	牛乳	黒パン	※かいばしら ※ 貝柱のチャウダー フライビーンズ ※キャベツとツナのソテー	751 2.6
8	月	牛乳	米飯	※ちんじやおろす たまご ※とうにゅうあんにと豆腐 青椒肉絲 コーン卵スープ 豆乳杏仁豆腐	736 1.8
9	火	牛乳	米飯	【味の旅—群馬県—】 ※ソースカツ ※やさい ※ ソースカツ ゆで野菜 こしね汁 	781 2.7
10	水	牛乳	米飯	※ツナごはん ※じゃがいものきんぴら ※きのこ汁	751 2.3
11	木	牛乳	米飯	※ちくわの香味揚げ ※ひじき ※だいず ※にもの 大根の岐福味噌汁	800 3.5
12	金	牛乳	コッペパン	※アジのマリネ ※やさい ※ アジのマリネ 野菜のソテー ミネストローネ チーズ	732 3.2
16	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※や ※ 豚肉のしょうが焼き おひたし かきたま汁 	775 2.1
17	水	牛乳	ソフト麺	※ボンゴレソース ※ビーンズサラダ ※ 粉ふきいも	804 3.1
18	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※なす ※みそ ※だいず ※ なすの味噌かけ 大豆あえ しんじょ汁 	742 2.1
19	金	牛乳	コッペパン	※カレーフライドチキン ※コーンもやし ※コンソメスープ	725 2.9
22	月	牛乳	米飯	※サバの煮つけ ※ごまあえ ※さつまいものとうにゅう汁	786 2.2
24	水	牛乳	米飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ わかめスープ	781 2.4
25	木	牛乳	米飯	※シシヤモのごま揚げ ※あ ※ちくげんに ※ぎふみそしる 筑前煮 なすの岐福味噌汁	788 1.9
26	金	牛乳	小型パン	※きのこスパゲティ ※ポテトスープ ※フルーツポンチ	697 2.8
29	月	牛乳	米飯	※わふう ※和風ハンバーグ ※おかかあえ ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁	767 2.4
30	火	牛乳	米飯	※こざかな ※さといも ※に ※べいめんじる 小魚のから揚げ 里芋のごま煮 米麺汁	751 1.5

(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。