

1月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

17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
7	水	牛乳	米飯	ツナカレー	※ フライビーンズ コーンキャベツ	790	2.2
8	木	牛乳	米飯	こうやどうふ たまご 高野豆腐の卵とじ	せんざい 田舎汁 ※いなかじる	805	1.9
9	金	牛乳	食パン	にこ 煮込みハンバーグ	※こまつな 小松菜のソテー コーンポタージュ	783	3.5
13	火	牛乳	米飯	※まーぼーどうふ はるま 麻婆豆腐	春巻き ※らーぱーつあい 辣白菜	898	2.6
14	水	牛乳	ソフト麺	※わふうたまご こ 和風卵あん	はるま 粉ふきいも 大根の煮物 ※だいこん にもの	757	2.8
15	木	牛乳	米飯	※キビナゴのから揚げ	じゃがいものきんぴら 岐福味噌汁	741	2.1
16	金	牛乳	コッペパン	とりにく 鶏肉のワイン煮	に 豆のサラダ ※かぶのスープ	750	3.2
19	月	牛乳	米飯	※ぶたにく や	※あき ぎふみそしる 豚肉のカレー焼き カラフルサラダ 秋の岐福味噌汁	789	2.0
20	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※あま アユの甘だれ	ひ あじ たび ぎふけん ちゅうのう 【味の旅—岐阜県 中濃—】 ※かみのほ 上之保ゆずの香りあえ ※えんくう 円空さといもの郡上味噌汁	720	1.8
21	水	牛乳	ソフト麺	※ミートソース	カワハギの天ぷら てん コーンもやし	887	3.8
22	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいすい 大豆入りツナごはん	ひ あじ たび ぎふけん ちゅうのう 【味の旅—イタリア—】 ※とりにく かくふ に ※べいめんじる 鶏肉と角麩のうま煮 米麵汁	789	2.3
23	金	牛乳	コッペパン	とりにく 鶏肉のバルサミコソース	あじ たび そう ほうれん草のソテー ※ ペンネのクリームスープ	816	3.0
26	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉のオランダ煮	に ※に 烹なます 味噌汁	814	2.2
27	火	牛乳	米飯	※いそべあ ちくわの磯辺揚げ	※にもの にぶたじる ひじきの煮物 豚汁 オレンジ	825	2.9
28	水	牛乳	小型パン	アサリのスパゲティ	※ ポトフ フルーツヨーグルト	751	3.2
29	木	牛乳	米飯	※かんこくふうにく 韓国風肉じやが	※いた もの チンゲンサイの炒め物 ※はさい にくだんご 白菜と肉団子のスープ	766	2.2
30	金	牛乳	黒パン	※チキンビーンズ	オムレツ 野菜のソテー ※やさしい	772	3.0

(令和7年度)

◇米は岐阜県産を使用しています。

パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。

牛乳は岐阜県産を使用しています。

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蔴から作られた岐福(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。