




7月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 12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	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{えだまめ} アユの枝豆おろし ^ず ポン酢 ^{※かくふ} に角麩の煮つけ ^{※あつめ} 汁 ^{じる} 	609	1.3
4	月	牛乳	パン	※ ^{とりにく} 鶏肉のレモンソース ^{※いと} かんてん糸寒天のサラダ [※] ミネストローネ	601	2.5
5	火	牛乳	米飯	イワシのおろし煮 ^に ※じゃがいものそぼろ煮 ^に ※かみなり汁 ^{じる}	581	1.5
6	水	牛乳	麦飯	※ ^{ごもく} 五目ごはん [※] キビナゴのから揚げ ^あ ※ ^{じる} そうめん汁 ※ ^{たなばた} 七夕ゼリー	610	1.5
7	木	牛乳	麦飯	※ ^{ふたにく} なすと豚肉の味噌炒め ^{※み} そいた ^{※だいこん} 大根とツナの煮物 ^{にもの} ※ ^{じる} すまし汁 ゼリー	595	1.5
8	金	牛乳	ソフト麺	※ ^{ツナ} マトソース ^{※えだまめ} 枝豆の塩ゆで ^{しお} コーンキャベツ	619	1.6
11	月	牛乳	食パン	※ ^に 煮込みハンバーグ ^に ポイルキャベツ ^{※やさい} 野菜と豆のスープ ^{まめ} アイスクリーム	712	2.8
12	火	牛乳	米飯	【味の旅—沖縄県—】 ※ ^{あじ} ゴーヤチャンプルー ^{たび} もずく汁 ^{おきなわけん} フルーツ盛り合わせ ^{じる} 	588	1.7
13	水	牛乳	麦飯	コロッケ [※] ピーマンの炒め煮 ^{いた} に ^{※とうがん} 冬瓜のカレー汁 ^{じる}	630	1.3
14	木	牛乳	一食中華麺	※ ^{たんたんめん} 担々麺 ^{※ちゅうか} シューマイ ^{中華} あえ ^{ゼリー}	592	2.7
15	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{ふたにく} 豚肉のスタミナ焼き ^や ※ ^{ごもく} 五目豆 ^{※み} 味噌汁 ^{しる} 	609	1.9
19	火	牛乳	米飯	※ ^{なつやさい} 夏野菜カレー [※] キャベツのサラダ ^{フルーツ} ポンチ	680	2.0
20	水			※ ^{しゅうぎょうしき} 終業式		

(令和4年度)

◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト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。

◇献立使用食材の一覧表をご希望の方は、お子様を通じてお渡しできますのでご連絡ください。

(連絡先 栄養職員 又は事務)