

3 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

15 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	水	牛乳	麦飯	※カレーライス ※フライビーンズ ※キャベツのサラダ	689	2.2
2	木	牛乳	麦飯	※ちらしごはん サケの塩焼き ※あおさのしんじょ汁 ※ゼリー	625	2.4
3	金	牛乳	米飯	イカの照り煮 ※うの花いり ※りきゅうする ※ゼリー	620	2.3
6	月	牛乳	米飯	※とりにく ※鶏肉のかぼすだれ ※きぼ ※だいこん ※に ※切り干し大根とツナの煮つけ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	683	1.9
7	火	牛乳	米飯	※まいぼーどうふ ※麻婆豆腐 ※じゃがいものから揚げ ※あ ※ちゅうか ※中華あえ ※ミルメーク	654	2.1
8	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※おやくどんぶり ※ 親子丼 ※ほうれん草のおかかあえ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 	594	2.2
9	木	牛乳	一食うどん	【味の旅—岩手県—】 ※じゃじゃ麺 ※ソフトカレイのたつた揚げ ※くきわかめの炒め煮 	650	1.8
10	金	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 ※にんじんの塩こうじきんぴら ※いなかじる 田舎汁	620	1.9
13	月	牛乳	米粉食パン	※ポークビーンズ ※オムレツ ※野菜のソテー ※ジャム	646	2.9
14	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※シシャモのお茶揚げ ※じゃがいものそぼろ煮 ※キャベツの味噌汁 	619	1.8
15	水	牛乳	麦飯	※ずぶた ※はくさい ※しおいた ※はるさめ 酢豚 白菜の塩炒め 春雨のスープ	637	2.1
16	木	牛乳	麦飯	※マグロのたつた揚げ ※ひじき ※だいず ※にもの ※さわにわん 沢煮椀 ※ゼリー	682	1.7
17	金	牛乳	米飯	※とりにく ※だいず ※にもの ※こまつな ※かきたま汁 鶏肉と大豆の煮物 小松菜のごまあえ ぼたもち	672	1.6
20	月	牛乳	食パン	※煮込みハンバーグ ※ボイルキャベツ ※アサリのチャウダー	712	3.1
22	水	牛乳	麦飯	エビフライ ※ちくぜんに ※いわ ※じる 筑前煮 お祝い汁 ※デザート	725	1.7

(令和4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)