

1 月学校給食献立表(華陽小)

給食日数 小

19 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	
4	月	牛乳	米飯	カレーライス 大豆と小魚 フルーツ盛り合わせ	713	1.8
5	火	牛乳	米飯	アジカツ ひじきの炒め煮 岐福味噌汁	625	2.0
6	水	牛乳	麦飯	伊達巻き 筑前煮 黒豆 ※しらたまどうに 白玉雑煮	634	1.6
7	木	牛乳	麦飯	※みそ 味噌おでん ※こんがまめ ※ 昆布豆 おかかあえ	615	2.0
8	金	牛乳	米飯	※ひだぎゆう 飛驒牛の肉じゃが くき 茎わかめの炒め煮 ※ うち豆汁 うち豆汁	629	2.1
12	火	牛乳	コッペパン	※とりにく 鶏肉のオランダ煮 ※こまつな 小松菜のソテー ※はくさい だいこん 白菜と大根のスープ	625	2.6
13	水	牛乳	麦飯	のりまきごはん じゃがいものきんぴら ※かすじる 粕汁	651	1.9
14	木	牛乳	麦飯	※ サバの味噌煮 ※ ごまあえ ※ のっぺい汁	638	1.9
15	金	牛乳	米飯	※ぶたにく しおこうじや 豚肉の塩麴焼き かお ゆずの香りあえ ※みそ 味噌けんちん汁	647	1.8
18	月	牛乳	米飯	※ひだぎゆう 飛驒牛のビビンバ丼 ※ どんぶり ※ エビのから揚げ わかめスープ	667	2.3
19	火	牛乳	食パン	に こ 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ ※ ほうれん草のコンスープ ミニゼリー	701	3.0
20	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ かきまわし ※ アユのあられあんかけ ※ぎふみそ 岐福味噌汁	634	1.6
21	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ シュウマイ ※らーばーつあい 辣白菜	643	1.9
22	金	牛乳	米飯	※ ホキの甘酢あんかけ ※あおな 青菜の炒め物 トックスープ ふりかけ	651	2.2
25	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※けんさんぶたにく 県産豚肉のあんからめ ※き ぼ 切り干し大根のごまあえ ※ べいめんじる ※なんのう 南濃みかん	702	2.1
26	火	牛乳	胚芽パン	あじ たび 【味の旅ーオーストリアー】 ※ マスのトマトソース クラウトザラート ※ かぼちゃのクリームスープ チョコレートクリーム	710	2.4
27	水	牛乳	麦飯	カミカミごはん わん えつぐ かつぶ ※いろど 彩りあえもの ※ぎふけんちんじる 岐福県珍汁	601	1.9
28	木	牛乳	小型パン	※あ 揚げパン ※ 炒合菜(チャーホウツアイ) ※どうふ 豆腐のスープ ヨーグルト	603	2.3
29	金	牛乳	米飯	あじ たび きょうとふ 【味の旅ー京都府ー】 ※きぬがさどんぶり 衣笠丼 ※さいきょうや さわらの西京焼き ※きょうやさい 京野菜の汁物 ※しるもの まっちゃまめ 抹茶豆	661	2.0

(令和2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、学校保健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。