

7月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 13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
3	月	牛乳	パン	※とりにく 鶏肉のレモンソース ※こまつな 小松菜のソテー かぼちゃのポタージュ	635	2.5
4	火	牛乳	米飯	あつや たまご ※ 厚焼き卵 いた に ※とうがん じる ヒーマンの炒め煮 冬瓜のカレー汁	563	1.4
5	水	牛乳	麦飯	※まいぼー豆腐 麻婆豆腐 あまからに ※ちゅうか 中華サラダ	636	2.0
6	木	牛乳	ソフト麺	※ ツナトマトソース ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで コーンキャベツ	626	1.8
7	金	牛乳	米飯	※たなばた ※ キビナゴのから揚げ ※あま がわ じる 七タちらし 七タゼリー 天の川そうめん汁	612	1.9
10	月	牛乳	食パン	ハンバーグのデミグラスソース ボイルキャベツ ※ トマトと卵のスープ ゼリー	657	2.8
11	火	牛乳	米飯	※ イワシの南蛮漬け じゃがいものそぼろ煮 ※かみなり汁	624	1.5
12	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のスタミナ焼き ※ごもくまめ ※ みそしる なすの味噌汁 ※れいとう 冷凍みかん	607	2.0
13	木	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん 担々麺 ※ちゅうかいた 中華炒め	574	2.7
14	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ なすと豚肉の味噌炒め ※き ぼ だいこん じる 切り干し大根とツナの煮物 ※ すまし汁	621	1.6
18	火	牛乳	米飯	※タッカルビ ※ナムル わかめと卵のスープ	575	2.3
19	水	牛乳	麦飯	【味の旅—島根県—】 ※アジの香り揚げ ※キャベツの甘酢あえ ※ のりふで しじみの佃煮	588	1.6
20	木	牛乳	麦飯	※なつやさい 夏野菜カレー ※まめ 豆とキャベツのサラダ フルーツポンチ	690	2.2

(令和5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。