

12月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 18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 【味の旅—秋田県—】 ワカサギのから揚げ おかかあえ きりたんぼ鍋 ゼリー	602	1.6
4	月	牛乳	食パン *チリコンカン *ひじきサラダ *白菜のクリームスープ *ミルメーク	685	2.6
5	火	牛乳	米飯 *サバの味噌煮 *筑前煮 *かきたま汁 *みかん	699	1.8
6	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 *大豆入りツナごはん *じゃがいものそぼろ煮 *岐阜味噌汁	631	1.9
7	木	牛乳	麦飯 *サケのゆず味噌かけ *白菜のごまあえ *けんちん汁	609	1.4
8	金	牛乳	米飯 *八宝菜 *コーンシュウマイ *五目スープ	605	2.2
11	月	牛乳	米飯 *白菜鍋 *きわかめの炒め煮 *金時豆の甘煮 *ふりかけ	610	1.9
12	火	牛乳	米飯 *親子丼 *ひじきと大豆の煮物 *なめこの岐阜味噌汁 *みかん	638	2.3
13	水	牛乳	麦飯 *カレーライス *れんこんサラダ *フルーツ盛り合わせ	693	2.2
14	木	牛乳	一食中華麺 *野菜ラーメン ギョーザ *切り干し大根のオイスターソース炒め *大豆入り小魚	584	2.6
15	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 *大根と豚肉の煮物 *白菜のおひたし *岐阜味噌汁 *納豆	599	2.0
18	月	牛乳	コッペパン *ウインナーのソースかけ *ポイルキャベツ *冬野菜のスープ *ヨーグルト	595	2.6
19	火	牛乳	米飯 *アジの香味揚げ *大根と厚揚げの煮もの *白菜の味噌汁 *みかん	633	1.8
20	水	牛乳	麦飯 *かぼちゃコロッケ *小松菜とゆずの煮びたし *打ち込み汁	606	2.0
21	木	牛乳	コッペパン *フライドチキン *コーンキャベツ *ほうれん草のクリームスープ *デザート	691	2.3
22	金	牛乳	米飯 *ひきずり *厚焼き卵 *煮なます	606	1.9
25	月	牛乳	黒パン *鶏肉の赤ワイン煮 *カラフルポテト *大根としめじのスープ	610	2.4
26	火	牛乳	米飯 *豚肉と厚揚げの味噌炒め *煮びたし *こぶ汁 *りんご	599	1.6

(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。