

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	金	牛乳	米飯	※ちらしごはん サケの塩焼き すまし汁 ゼリー	633	2.0
4	月	牛乳	パンズパン	煮込みハンバーグ ※ポイルキャベツ アサリのチャウダー	626	2.7
5	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 岐福味噌汁 	610	1.6
6	水	牛乳	麦飯	※カレーライス ※海藻サラダ フルーツ盛り合わせ	644	2.0
7	木	牛乳	麦飯	※とりにく 鶏肉のかばすだれ ※きぼ 切り干し大根の煮つけ ※りきゅう 利休汁	662	2.0
8	金	牛乳	米飯	【味の旅—千葉県—】 ※イワシのかば焼き ※ちばめ 千葉の恵みあえ ※アサリの味噌汁 ゼリー 	632	2.0
11	月	牛乳	コッペパン	※ひだぎゅう 飛騨牛コロッケ ※キャベツとツナのソテー ※やさい 野菜スープ チーズ	655	2.9
12	火	牛乳	米飯	※カツオのたつた揚げ ※とうにゅう 豆乳おから かきたま汁 清見オレンジ	675	1.5
13	水	牛乳	麦飯	チキンライス グリーンポテト ※カラフルスープ ヨーグルト	624	1.9
14	木	牛乳	麦飯	マグロと卵のごはん にんじんの塩こうじきんぴら ※みそ 味噌汁 ※だいず 大豆入り小魚	612	2.1
15	金	牛乳	米飯	※まいぼ 麻婆豆腐 ※シューマイ チンゲンサイの中華あえ	611	2.1
18	月	牛乳	米粉食パン	※ポークビーンズ オムレツ ※やさい 野菜のソテー ※ジャム	645	2.9
19	火	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※さわにわん 沢煮椀 かみかみ大豆	615	1.8
21	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※にくみそ 肉味噌 ※あだいず 揚げ大豆 ※キャベツのごま酢あえ 	667	2.1
22	金	牛乳	米飯	※トンカツのおろしかけ ※ちくげんに 筑前煮 ※いわ 祝い汁 お祝いデザート	738	1.9

(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。