

### 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<br>kcal | 塩分<br>g |
|----|---|-----------|---------|---|---------------|---------|
| 3  | 月 | 牛乳        | 米飯      | ちらしごはん 厚 <sup>あつや</sup> 焼き卵 <sup>たまご</sup> すまし汁 <sup>※</sup> ゼリー <sup>じる</sup>  | 595           | 2.0     |
| 4  | 火 | 牛乳        | 米飯      | ※カレーライス 海藻 <sup>※かいそう</sup> サラダ フルーツ盛り合わせ <sup>もあ</sup>   | 656           | 2.0     |
| 5  | 水 | 牛乳        | 食パン     | ビーフコロッケ <sup>※</sup> もやしとツナのソテー コーンスープ<br>※ジャム  | 696           | 2.6     |
| 6  | 木 | 牛乳        | 麦飯      | ※とりにく 鶏肉 <sup>※き</sup> のすだちだれ 切り干し大根 <sup>ぼだいこん</sup> の煮つけ <sup>に</sup> 利休汁 <sup>りきゅうじる</sup>   | 644           | 2.0     |
| 7  | 金 | 牛乳        | 米飯      | チキンライス グリーンポテト <sup>まめ</sup> 豆のスープ ヨーグルト  | 600           | 1.7     |
| 10 | 月 | 牛乳        | 米飯      | ※シヤモのお茶揚げ <sup>ちやあ</sup> 肉じゃが <sup>※にく</sup> 岐福味噌汁 <sup>※ぎふみそじる</sup>   | 621           | 1.5     |
| 11 | 火 | 牛乳        | 米飯      | 【ふるさと食材の日】<br>※とりにく 大豆 <sup>しょうがい</sup> の煮物 <sup>ひ</sup> 小松菜 <sup>※こまつな</sup> のおひたし <sup>※</sup> かきたま汁 <sup>じる</sup>                            | 617           | 1.5     |
| 12 | 水 | 牛乳        | 麦飯      | ※まいぼ-豆腐 <sup>※まーぼ-とうふ</sup> シューマイ <sup>※やまい</sup> 野菜の中華炒め <sup>ちゅうかい</sup>  | 613           | 2.1     |
| 13 | 木 | 牛乳        | 米粉コッペパン | ※ビーンズシチュー オムレツ <sup>※</sup> コーンサラダ  | 622           | 2.9     |
| 14 | 金 | 牛乳        | 米飯      | 【味の旅-福井県-】<br>※サバのたつた揚げ <sup>あ</sup> こっばなます <sup>※</sup> ぼっかけ汁 <sup>じる</sup>  | 632           | 1.5     |
| 17 | 月 | 牛乳        | 食パン     | 煮込みハンバーグ <sup>にこ</sup> 小松菜 <sup>※こまつな</sup> のソテー ポテトスープ   | 620           | 2.9     |
| 18 | 火 | 牛乳        | 米飯      | ※こうや豆腐入り酢豚 <sup>※こうやとうふい すぶた</sup> 春雨 <sup>※はるさめ</sup> のスープ 杏仁豆腐 <sup>あんにと豆腐</sup>  | 647           | 2.1     |
| 19 | 水 | 牛乳        | 麦飯      | ※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ <sup>※</sup> ほうれん草 <sup>※</sup> のごまよごし <sup>そう</sup><br>※じゃがいもの味噌汁 <sup>※</sup> ぼたもち <sup>みそじる</sup>                           | 645           | 1.8     |
| 21 | 金 | 牛乳        | ソフト麺    | 【ふるさと食材の日】<br>※にくみそ <sup>※にくみそ</sup> ※あげ <sup>※あげ</sup> だいず <sup>※だいず</sup> 肉味噌 <sup>※き</sup> 揚げ大豆 <sup>ぼだいこん</sup> 切り干し大根 <sup>あまぎ</sup> の甘酢あえ | 658           | 2.2     |
| 24 | 月 | 牛乳        | 米飯      | ※トンカツのおろしかけ <sup>ちくぜんに</sup> 筑前煮 <sup>※いわ</sup> お祝い汁 <sup>じる</sup><br>お祝いデザート <sup>いわ</sup>   | 656           | 1.8     |

(令和6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%、パンとソフト麺と一食中華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。