

4 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

16 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
8	火	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ ※こまつな だいず 小松菜の大豆あえ ※だいこん ぎふ みそしる 大根の岐福味噌汁	601 2.0
9	水	牛乳	米粉コッペパン	※とりく 鶏肉のハニーレモンソース リヨネーズポテト コーンスープ	621 2.5
10	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※しよくざい ひ ちくわの磯辺揚げ ※はな ※ うの花いり なめこの味噌汁 	606 2.4
11	金	牛乳	米飯	※まめ カレーライス 豆のマリネ 福神漬け お祝いゼリー	693 2.5
14	月	牛乳	黒パン	※かいばしら 貝柱のクリームスープ アスパラのソテー フルーツ盛り合わせ	627 2.0
15	火	牛乳	米飯	※ シシャモの天ぷら ※ じゃがいものそぼろ煮 に わかたけじる 若竹汁	586 1.6
16	水	牛乳	米飯	※まいぼどうふ 麻婆豆腐 シューマイ ※ バンサンスー	624 2.1
17	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※しよくざい ひ かきまわし ※みそ に ※ サバの味噌煮 かきたま汁 	642 1.8
18	金	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース グリーンポテト ※ コーンもやし	610 2.2
21	月	牛乳	食パン	しろみぎかな 白身魚フライ キャベツのカレーソテー ポテトスープ	559 2.4
22	火	牛乳	米飯	さんしよく 三色ごはん かくふ に ※ 角麩の煮つけ キャベツの味噌汁	619 2.2
23	水	牛乳	米飯	※かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ※ チンゲンサイの炒め物 トックススープ	593 1.7
24	木	牛乳	クロワッサン	※ スパゲティナポリタン はるやさい 春野菜スープ フルーツポンチ	585 2.4
25	金	牛乳	米飯	あじ たび おおさかふ 【味の旅—大阪府—】 ※ キビナゴのから揚げ ※こまつな た ※ 小松菜の炊いたん 粕汁 	586 1.7
28	月	牛乳	コッペパン	※ ポークビーンズ オムレツ ※かいそう 海藻サラダ	591 2.5
30	水	牛乳	米飯	※とりく 鶏肉のから揚げ ※ ほうれん草のおかかあえ ※ アサリの味噌汁	615 1.9

(令和7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、岐阜市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。
- ◇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。