

8.9 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

22 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
28	木	牛乳	米飯	※ちんじやおろす 青椒肉絲 ※たまご コーン卵スープ ※とうにゅうあんにと豆腐 豆乳杏仁豆腐	589	1.5
29	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ドライカレー ※えだまめ しお ※だいこん 枝豆の塩ゆで 大根としめじのスープ 	612	1.7
1	月	牛乳	コッペパン	※ポークビーンズ オムレツ ※ひじきサラダ	594	2.4
2	火	牛乳	アルファ化米	【災害時の食事】 ※さいがいじ ※しよくじ 伊ワシの甘露煮 ※かんろに ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ゼリー	472	1.9
3	水	牛乳	米飯	ツナごはん じゃがいものきんぴら ※きのこ汁	595	1.8
4	木	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん はるま ※ちゅうか 担々麺 春巻き 中華あえ	617	2.4
5	金	牛乳	米飯	【味の旅—群馬県—】 ※あじ ※たび ※ぐんまけん ソースカツ ※やさい ※こしね汁 	606	2.2
8	月	牛乳	コッペパン	※アジのマリネ ※やさい 野菜のソテー ※ミネストローネ	581	2.4
9	火	牛乳	米飯	※あつや ※たまご ※にく 厚焼き卵 肉じゃが ※はなふ ※じる 花魁のすまし汁	595	1.6
10	水	牛乳	米飯	※ちくわ ※こうみ ※あ ※だいず ※にもの ちくわの香味揚げ ひじきと大豆の煮物 ※だいこん ※ぎふみそしる 大根の岐福味噌汁	615	2.5
11	木	牛乳	ソフト麺	※ボンゴレソース ※ビーンズサラダ ※こ 粉ふきいも	618	2.2
12	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※しょうが ※や ※おひたし ※かきたま汁 	615	1.7
16	火	牛乳	米飯	※タコライス ※にんじん ※シリシリ 卵入りアーサー汁 ※たまごい ※じる ゼリー	616	1.9
17	水	牛乳	米飯	※サバの煮つけ ※ごまあえ ※さつまいもの とうにゅうじる 豆乳汁	639	2.0
18	木	牛乳	コッペパン	※カレーフライドチキン ※コーンもやし ※コンソメスープ	593	2.3
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※なす ※みそ ※だいず ※しんじょ汁 	590	1.9
22	月	牛乳	小型パン	※きのこ ※スパゲティ ※ポテトスープ ※フルーツポンチ	519	1.8
24	水	牛乳	米飯	※ちゅうか ※どんぶり 中華丼 ※ギョーザ ※わかめスープ	599	2.0
25	木	牛乳	米飯	※こざかな ※あ ※さといも ※に ※べいめんじる 小魚のから揚げ 里芋のごま煮 米麺汁	610	1.3
26	金	牛乳	米飯	※わふう ※ハンバーグ ※おかかあえ ※ぎふ ※そうでん ※みそしる 和風ハンバーグ 岐福早田味噌汁	607	1.9
29	月	牛乳	黒パン	※かいばしら ※貝柱のチャウダー ※フライビーンズ ※キャベツとツナのソテー	611	2.1
30	火	牛乳	米飯	※シシャモ ※あ ※ちくげん ※ぎふ ※みそしる シシャモのごま揚げ 筑前煮 大根の岐福味噌汁	634	1.6

(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。
- ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。