

12 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

20 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	月	牛乳	コッペパン	※ビーンズシチュー ※ほうれん草としめじのソテー フルーツゼリー	621	2.5
2	火	牛乳	米飯	ツナごはん ※さといものそぼろ煮 ※だいこん ぎふみそしる 大根の岐福味噌汁	628	1.7
3	水	牛乳	米飯	※ちくわの香味揚げ ※こみあ ※ひじきの煮物 ※さつま汁	638	2.5
4	木	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ※はるま ※きき ぼ ※だいこん ちゅうかいだ 春巻き 切り干し大根の中華炒め	602	2.4
5	金	牛乳	米飯	※とりにく ※だいず ※にもの ※こまつな ※かきたま汁 鶏肉と大豆の煮物 小松菜のおひたし	585	1.5
8	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※きき ぼ ※だいこん ※はなふ じる 豚丼 切り干し大根のハリハリ漬け 花麩のすまし汁	578	1.7
9	火	牛乳	米飯	※こうやどうふ ※たまご ※に ※ぎふみそしる 高野豆腐の卵とじ 煮びたし さといもの岐福味噌汁	575	2.0
10	水	牛乳	米飯	※はくさいなべ ※きんときまめ ※あまに ※ごもく 白菜鍋 金時豆の甘煮 五目きんぴら	601	1.8
11	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ ※あ ※だいず ※いた 肉味噌 揚げ大豆 炒めなます	623	2.1
12	金	牛乳	米飯	【味の旅—神奈川県】 ※いそべあ ※アジの磯辺揚げ おかかあえ ※けんちん汁	594	1.1
15	月	牛乳	食パン	※チリコンカン ※コーンキャベツ ※ポテトスープ	559	2.3
16	火	牛乳	米飯	※ビビンバ丼 ※シナモンビーンズ ※たまごい 卵入りわかめスープ	609	1.7
17	水	牛乳	米飯	※サバの煮つけ ※キャベツの甘酢あえ ※ぶたじる 豚汁	609	2.0
18	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ さつまいもチップス ※らーばーつあい 辣白菜	604	2.0
19	金	牛乳	米飯	※タラのゆず味噌かけ ※みそ ※とうじ ※う こ じる 冬のゆず味噌かけ 冬至かぼちゃ 打ち込み汁	596	1.6
22	月	牛乳	食パン	※煮込みハンバーグ ※こまつな 小松菜のソテー ※さつまいものクリームスープ	632	2.7
23	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※あつあ ※みそいた ※ごまあえ ※こぶ汁 豚肉と厚揚げの味噌炒め	584	1.6
24	水	牛乳	コッペパン	※フライドチキン ※グリーンポテト ※かぶのスープ デザート	649	2.0
25	木	牛乳	米飯	※カレーライス ※まめ ※豆のマリネ ※コーンもやし	659	2.4
26	金	牛乳	米飯	※にく ※あつや ※たまご ※肉じゃが 厚焼き卵 みぞれ汁	579	1.7

(令和7年度)

◇米は岐阜県産を使用しています。

パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。

牛乳は岐阜県産を使用しています。

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。