

1月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

17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
7	水	牛乳 食パン <small>にこ 煮込みハンバーグ</small> <small>※こまつな 小松菜のソテー</small> コーンポタージュ	625	2.7
8	木	牛乳 米飯 <small>ツナカレー</small> <small>※ ブライビーンズ</small> コーンキャベツ	640	1.9
9	金	牛乳 米飯 <small>こうやどうふ たまご 高野豆腐の卵とじ</small> <small>せんざい 田舎汁</small> <small>※いなかじる</small>	641	1.5
13	火	牛乳 米飯 <small>※かんくふうにく 韓国風肉じやが</small> <small>※ チンゲンサイの炒め物</small> <small>※はくさい にくだんご 白菜と肉団子のスープ</small>	612	1.8
14	水	牛乳 小型パン <small>アサリのスパゲティ</small> <small>※ ホットフ フルーツヨーグルト</small>	564	2.2
15	木	牛乳 コッペパン <small>とりにく 鶏肉のワイン煮</small> <small>に※まめ 豆のサラダ</small> <small>※かぶのスープ</small>	601	2.6
16	金	牛乳 米飯 <small>※ いそべあ ちくわの磯辺揚げ</small> <small>※ にもの ひじきの煮物</small> <small>※ぶたじる 豚汁</small> <small>オレンジ</small>	634	2.3
19	月	牛乳 コッペパン <small>あじ たび 【味の旅—イタリア—】</small> <small>とりにく 鶏肉のバルサミコソース</small> <small>ほうれん草のソテー</small> <small>※ ベンヌのクリームスープ</small>	667	2.4
20	火	牛乳 米飯 <small>しょくさい ひ 【ふるさと食材の日】</small> <small>※だいすい 大豆入りツナごはん</small> <small>※とりにく かくふ 鶏肉と角麺のうま煮</small> <small>に※べいめんじる 米麺汁</small>	633	1.9
21	水	牛乳 米飯 <small>※ぶたにく 豚肉のカレー焼き</small> <small>や カラフルサラダ</small> <small>※あき ぎふみそしる 秋の岐福味噌汁</small>	629	1.6
22	木	牛乳 ソフト麺 <small>※ ミートソース</small> <small>カワハギの天ぷら</small> <small>てん コーンもやし</small>	680	2.8
23	金	牛乳 米飯 <small>しょくさい ひ あじ たび ぎふけん ちゅうのう 【ふるさと食材の日】【味の旅—岐阜県 中濃—】</small> <small>※あま アユの甘だれ</small> <small>※かみのほ 上之保ゆずの香りあえ</small> <small>※えんこう 円空さといもの郡上味噌汁</small>	578	1.6
26	月	牛乳 黒パン <small>※ やさい チキンビーンズ オムレツ</small> <small>※ やさい 野菜のソテー</small>	603	2.3
27	火	牛乳 米飯 <small>※まーぼーどうふ 麻婆豆腐</small> <small>はるま 春巻き</small> <small>※らーぱーつあい 辣白菜</small>	702	2.1
28	水	牛乳 米飯 <small>※とりにく 鶏肉のオランダ煮</small> <small>に 煮なます</small> <small>※みそしる 味噌汁</small>	646	2.0
29	木	牛乳 ソフト麺 <small>※わふうたまご 和風卵あん</small> <small>こ 粉ふきいも</small> <small>※だいこん にもの 大根の煮物</small>	578	2.1
30	金	牛乳 米飯 <small>※ キビナゴのから揚げ</small> <small>あ じゃがいものきんぴら</small> <small>※ぎふみそしる 岐福味噌汁</small>	593	1.6

(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。