

2 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

18 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
2	月	牛乳	コッペパン	コーンシチュー ※ ココアビーンズ ※ ブロッコリーのソテー	616 2.2
3	火	牛乳	米飯	※こ 小イワシのごまだれ ※はくさい に 白菜の煮びたし ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 いり豆	596 1.6
4	水	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ ※きんしたまご じる 錦糸卵のすまし汁	585 1.8
5	木	牛乳	米飯	※ぶたにく みそいた ※ だいず にもの ※ じる 豚肉の味噌炒め ひじきと大豆の煮物 みぞれ汁	596 1.9
6	金	牛乳	米飯	※かんとくに あつや たまご ※ ※なっとう 関東煮 厚焼き卵 ごまあえ 納豆	652 2.2
9	月	牛乳	食パン	※ チリコンカン キャベツのソテー ポテトスープ	586 2.5
10	火	牛乳	米飯	※ みそに ※いた じる サバの味噌煮 炒めなます こぶ汁	603 1.8
12	木	牛乳	ソフト麺	カレーソース さつまいもチップス ※だいこん みずな 大根と水菜のサラダ	695 2.1
13	金	牛乳	米飯	※とうふ ※ マンドウ(ギョーザ) 豆腐チゲ ナムル	610 1.8
16	月	牛乳	黒パン	にくだんご に 肉団子のカレー煮 カラフルポテト かぶと白菜のスープ ※はくさい	615 2.8
17	火	牛乳	米飯	あじ たび かがわけん 【味の旅—香川県—】 ※ いそべあ ※な はな ※う こ じる サワラの磯辺揚げ 菜の花のおかかあえ 打ち込み汁	646 1.8
18	水	牛乳	一食中華麺	※みそ ※き ぼ だいこん ちゅうかい 味噌ラーメン コロッケ 切り干し大根の中華炒め	624 2.8
19	木	牛乳	米飯	しよくざい ひ 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※ おひたし ※ じる 豚肉のあんからめ のっぺい汁	684 2.2
20	金	牛乳	米飯	※ ※まめ ハヤシライス 豆のマリネ フルーツゼリー	654 1.5
24	火	牛乳	米飯	さんしよく ※き ぼ だいこん ぎふみそしる 三色ごはん ツナじゃが 切り干し大根の岐福味噌汁	619 1.8
25	水	牛乳	米飯	しよくざい ひ 【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※ だいこん いた に ※ じる 郡上味噌けいちゃん つき大根の炒め煮 かきたま汁	600 1.8
26	木	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※や 焼きビーフン あんにんどうふ 杏仁豆腐	587 1.6
27	金	牛乳	米飯	※ あ ※だいこん ぶたにく にもの ※あつあ みそしる かけ揚げ 大根と豚肉の煮物 厚揚げの味噌汁	634 1.5

(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。