

### 3月学校給食献立表(三輪中学校)

給食日数 中 15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
3	月	牛乳	米飯	ちらしごはん 厚 <sup>あつや</sup> 焼き卵 <sup>たまご</sup> すまし汁 <sup>※</sup> ゼリー <sup>じる</sup>	735	2.5
4	火	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ <sup>にこ</sup> 小松菜 <sup>※こまつな</sup> のソテー ポテトスープ	796	3.6
5	水	牛乳	麦飯	※シヤモのお茶揚げ <sup>ちやあ</sup> 肉じゃが <sup>※にく</sup> 岐福味噌汁 <sup>※ぎふみそじる</sup>	770	1.8
6	木	牛乳	麦飯	※トンカツのおろしかけ <sup>ちくぜんに</sup> 筑前煮 <sup>※いわ</sup> お祝い汁 <sup>じる</sup> お祝いデザート <sup>いわ</sup>	865	2.2
10	月	牛乳	米飯	チキンライス グリーンポテト <sup>まめ</sup> 豆のスープ ヨーグルト	758	2.1
11	火	牛乳	食パン	ビーフコロッケ <sup>※</sup> もやしとツナのソテー コーンスープ ※ジャム	833	3.0
12	水	牛乳	麦飯	※まいぼ-どうふ <sup>※</sup> シューマイ <sup>※やさい</sup> 野菜の中華炒め <sup>ちゆうかいた</sup>	797	2.6
13	木	牛乳	ソフト麺	【ふるさと食材の日】 ※にくみそ <sup>※</sup> ※あ <sup>※</sup> だいず <sup>※</sup> ※き <sup>※</sup> ぼ <sup>※</sup> だいこん <sup>※</sup> あまず <sup>※</sup> 肉味噌 揚げ大豆 切り干し大根の甘酢あえ	852	2.8
14	金	牛乳	米飯	【味の旅-福井県-】 ※サバのたつた揚げ <sup>あ</sup> ※こつばなます <sup>※</sup> ぼっかけ汁 <sup>じる</sup>	791	1.8
17	月	牛乳	米飯	※こうやどうふい <sup>※</sup> すぶた <sup>※</sup> ※はるさめ <sup>※</sup> 春雨のスープ <sup>あんにんどうふ</sup> 杏仁豆腐	798	2.2
18	火	牛乳	米粉コッパン	※ビーンズシチュー オムレツ <sup>※</sup> コーンサラダ	779	3.6
19	水	牛乳	麦飯	※あつあ <sup>※</sup> 厚揚げのそぼろあんかけ <sup>※</sup> ほうれん草のごまよごし <sup>※</sup> ※じゃがいもの味噌汁 <sup>※</sup> ぼたもち <sup>※</sup>	784	2.0
21	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく <sup>※</sup> だいず <sup>※</sup> にもの <sup>※</sup> ※こまつな <sup>※</sup> 小松菜のおひたし <sup>※</sup> かきたま汁 <sup>※</sup>	773	1.9
24	月	牛乳	米飯	※とりにく <sup>※</sup> 鶏肉のすだちだれ <sup>※</sup> 切り干し大根の煮つけ <sup>※</sup> 利休汁 <sup>※</sup>	796	2.3
25	火	牛乳	米飯	※カレーライス ※かいそう <sup>※</sup> 海藻サラダ フルーツ盛り合わせ <sup>※</sup>	805	2.4

(令和6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、学校給食課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。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇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。