

## 2月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 18日

岐阜市立長森中学校

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
1	火	牛乳	コッペパン <small>※</small> ビーンズシチュー <small>ほうれん草</small> オムレツ <small>※</small> ひじきサラダ	833	3.7
2	水	牛乳	麦飯 シーフードライス <small>※</small> ポテトサラダ <small>※</small> 大根としめじのスープ チーズ	792	2.7
3	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> イワシのかば焼き <small>※</small> 煮びたし <small>※</small> けんちん汁 <small>※</small> いり豆	768	2.1
4	金	牛乳	米飯 <small>こ</small> うやど <small>う</small> ふ <small>たまご</small> の卵とじ <small>かり</small> ぼり煮干し <small>※</small> うち豆汁	775	2.7
7	月	牛乳	米飯 <small>【味の旅—北海道—】</small> ザンギ <small>はくさい</small> 白菜の松前漬 <small>※</small> 三平汁 <small>※</small> ハスカップゼリー 	834	1.4
8	火	牛乳	米飯 <small>※</small> 味噌おでん <small>レバー</small> の煮つけ <small>※</small> おかかあえ	741	2.0
9	水	牛乳	一食うどん <small>※</small> かやくうどん <small>※</small> かき揚げ <small>※</small> 大根とツナの煮物 <small>※</small> ミルクプリン	789	1.9
10	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> ハヤシライス <small>※</small> 豆のマリネ <small>※</small> フルーツ盛り合わせ	837	1.9
14	月	牛乳	米飯 <small>※</small> 大根と豚肉の煮物 <small>※</small> ごまあえ <small>※</small> すまし汁 <small>※</small> 納豆	760	2.1
15	火	牛乳	小型パン <small>あ</small> 揚げパン <small>※</small> 炒合菜(チャーホウツァイ) <small>※</small> 豆腐のスープ ヨーグルト	753	3.3
16	水	牛乳	麦飯 <small>たかな</small> 高菜めし <small>かくふ</small> 角麩の煮つけ <small>※</small> 具 <small>※</small> たくさん味噌汁 <small>※</small> 小魚	740	2.7
17	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> 中華丼 <small>※</small> コーンシュウマイ <small>※</small> わかめスープ	766	3.2
18	金	牛乳	米飯 <small>※</small> ちくわの磯辺揚げ <small>※</small> ひじきと大豆の煮物 <small>※</small> みぞれ汁	790	2.4
21	月	牛乳	米飯 <small>【ふるさと食材の日】</small> <small>※</small> 豚肉のあんからめ <small>※</small> 切り干し大根のごまあえ  <small>※</small> ハツシモ米麺汁	826	2.6
22	火	牛乳	黒パン <small>にくだんご</small> 肉団子のトマトソース煮 <small>※</small> キャベツのカレーソテー <small>はくさい</small> 白菜スープ	765	3.2
24	木	牛乳	ソフト麺 <small>※</small> カレーソース <small>※</small> グリーンポテト <small>※</small> ビーンズサラダ	867	2.3
25	金	牛乳	米飯 <small>【ふるさと食材の日】</small> <small>※</small> 揚げ大豆 <small>※</small> 変わり肉じゃが <small>※</small> 岐福味噌汁 	764	1.7
28	月	牛乳	米飯 <small>※</small> 大豆入りツナごはん <small>※</small> 小松菜のそぼろ炒め <small>※</small> 岐北の相性汁 <small>※</small> ゼリー	808	2.3

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト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。