

3月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

16日(3年生 3日)

岐阜市長森中学校

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
1	火	牛乳	米飯	※ ちらしごはん サワラの照り焼き しんじょ汁 三色団子	840	3.1
2	水	牛乳	麦飯	※ サケのおろしだれ 筑前煮 お祝い汁 デザート	775	2.2
3	木	牛乳	麦飯	ワカサギの天ぷら じゃがいものそぼろ煮 ※ キャベツの味噌汁 3年生の給食はありません	766	2.0
4	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ 鶏肉と大豆の煮物 ごまあえ かきたま汁	757	1.9
8	火	牛乳	米飯	【味の旅ー岐阜県ー】【ふるさと食材の日】 ※ ニジマスの五平だれ ※ 糸寒天の酢のもの ※ ころも汁	739	2.0
9	水	牛乳	一食中華麺	※ やさい 野菜ラーメン ※ はるまき 春巻 ※ き ぼ 切り干し大根の中華炒め	776	3.4
10	木	牛乳	麦飯	おやこどんぶり ※ 親子丼 ※ おかかあえ ※ ぎふみそしる 岐福味噌汁	751	2.2
11	金	牛乳	米飯	チキンライス ウィナーポテト 豆のスープ とうにゅう 豆乳デザート	760	2.4
14	月	牛乳	米飯	サバの煮つけ にんじんの塩麴きんぴら 岐福味噌汁	777	2.3
15	火	牛乳	食パン	※ ポークビーンズ ※ オムレツ ※ やさい 野菜のソテー ジャム	791	3.4
16	水	牛乳	麦飯	※ カレーライス ※ コールスローサラダ ※ も あ フルーツ盛り合わせ	837	2.5
17	木	牛乳	麦飯	イカのてり煮 ※ 小松菜の煮びたし ※ りきゅうる 利休汁 小魚	731	2.7
18	金	牛乳	米飯	※ すぶた 酢豚 ※ はくさい 白菜の塩炒め ※ しおいた 春雨のスープ ※ はるさめ ぶりかけ	803	3.0
22	火	牛乳	食パン	に こ 煮込みハンバーグ ※ ボイルキャベツ かいばしら 貝柱のクリームスープ	810	3.3
23	水	牛乳	麦飯	※ とりにく 鶏肉のから揚げ ※ あ ひじきと大豆の煮物 ※ だいず 八杯汁 ※ はちはいる ゼリー	848	2.1
24	木	牛乳	麦飯	※ ふたにく みそいた 豚肉の味噌炒め ※ くきわかめの炒め煮 ※ いた に 田舎汁 だいずい 大豆入り小魚	743	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。