



8・9 月学校給食献立表

まだまだ暑い日が続きます。今月の給食は、枝豆やピーマン、トマトなど夏の食材から始まり、きのこやサンマ、さつまいもなど秋の味覚が登場しはじめます。また、9月9日には「お月見」の献立を実施します。食事の中から、季節の移り変わりを感じてください。



岐阜市立長森西小学校

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
30	火	牛乳	米飯 <small>※ぶたにく みそいた</small> 豚肉の味噌炒め <small>いた に</small> くきわかめの炒め煮 <small>※ たまご</small> うずら卵のすまし汁	598	2.6
31	水	牛乳	麦飯 ツナごはん <small>※えだまめ しお</small> じゃがいものきんぴら 味噌汁	646	2.4
1	木	牛乳	麦飯 ドライカレー 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	620	2.5
2	金	牛乳	米飯 【災害時の食事】 梅干し 佃煮 焼きのり 岐福味噌汁 <small>※きき ぼ だいこん</small> 切り干し大根の煮つけ	552	2.2
5	月	牛乳	米飯 和風ハンバーグ <small>※</small> キャベツのごまあえ 岐福早田味噌汁 <small>※ぎふ そうでん みそしる</small>	632	2.0
6	火	牛乳	食パン アジのマリネ <small>※</small> もやしのソテー ミネストローネ はちみつ	673	2.7
7	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 厚揚げのそぼろあんかけ <small>※きき ぼ だいこん</small> 切り干し大根の梅肉あえ <small>※ばいにく</small> 相性汁 	611	1.7
8	木	牛乳	一食中華類 ジャージャー麺 <small>※</small> エビシューマイ バンサンスー <small>※</small> ゼリー 	615	2.4
9	金	牛乳	米飯 サバの塩焼き <small>※</small> 里芋と厚揚げの煮もの <small>※</small> うち豆汁 <small>※</small> 月見焼 <small>※</small> 	723	2.5
12	月	牛乳	米飯 シシャモの磯辺揚げ <small>※</small> 小松菜のおかかあえ <small>※</small> ばち汁 <small>※</small> 冷凍みかん 	593	1.6
13	火	牛乳	コッペパン チキンビーンズ オムレツ <small>※</small> キャベツとツナのソテー  フローズンヨーグルト	676	2.7
14	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ホキと高野豆腐の中華炒め <small>※</small> 香味あえ <small>※</small>  豆腐とにらのスープ	617	2.3
15	木	牛乳	麦飯 タコライス <small>※</small> にんじんシリシリ <small>※</small> もずく入りかきたま汁 <small>※</small> 冷凍パイ <small>※</small>	614	1.8
16	金	牛乳	米飯 【味の旅—愛知県—】 味噌カツ <small>※</small> 煮酢あえ <small>※</small> 冬瓜汁 <small>※</small> ヨーグルト 	650	1.8
20	火	牛乳	米飯 中華丼 <small>※</small> ギョーザ <small>※</small> わかめスープ	637	2.7
21	水	牛乳	麦飯 カツオの煮つけ <small>※</small> 小松菜の煮びたし <small>※</small> 五目汁 <small>※</small> おはき 	620	1.7
22	木	牛乳	ソフト麺 ペスカトーレソース <small>※</small> ビーンズサラダ <small>※</small> グリーンポテト 	654	2.1
26	月	牛乳	米飯 <small>※とりにく やさいいた</small> 鶏肉の野菜炒め <small>※</small> じゃがいものごま煮 <small>※</small> すまし汁 <small>※</small>	599	1.3
27	火	牛乳	米飯 青椒肉絲 <small>※</small> コーン卵スープ <small>※</small> 豆乳杏仁豆腐	616	1.5
28	水	牛乳	麦飯 ちくわの天ぷら <small>※</small> ひじきと大豆の煮物 <small>※</small> なすの味噌汁 <small>※</small>	628	2.4
29	木	牛乳	クロワッサン きのこスパゲティ <small>※</small> れんこんとひじきのサラダ  ポテトスープ <small>※</small> 豆乳デザート 	598	2.1
30	金	牛乳	赤飯 <small>※</small> サケのおろしだれ <small>※</small> 筑前煮 <small>※</small> しんじょ汁 <small>※</small> 	668	1.7

- ◇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。