

8・9 月学校給食献立表(長良西小学校)

給食日数 小 22 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
30	火	牛乳	米飯 <small>※ふたにく 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 <small>じる</small>	598	2.6
31	水	牛乳	麦飯 ツナごはん <small>※みそしる</small> じゃがいものきんぴら 味噌汁	646	2.4
1	木	牛乳	一食中華麺 <small>※</small> ジャージャー麺 <small>めん</small> エビシューマイ <small>※</small> バンサンスー <small>※</small> ゼリー	615	2.4
2	金	牛乳	米飯 【災害時の食事】 <small>うめぼ つくだに や</small> 梅干し 佃煮 焼きのり <small>※ぎふみそしる</small> 岐福味噌汁 <small>き ぼ だいこん に</small> 切り干し大根の煮つけ	552	2.2
5	月	牛乳	米飯 <small>※</small> シシャモの磯辺揚げ <small>※こまつな</small> 小松菜のおかかあえ <small>※ じる</small> ばち汁 <small>れいとう</small> 冷凍みかん	593	1.6
6	火	牛乳	米飯 <small>※とりにく やさいいた</small> 鶏肉の野菜炒め <small>に</small> じゃがいものごま煮 <small>※ じる</small> すまし汁	599	1.3
7	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> ドライカレー <small>※えだまめ しお</small> 枝豆の塩ゆで <small>※</small> コンソメスープ	620	2.5
8	木	牛乳	クロワッサン <small>※</small> 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>とうにゅう</small> 豆乳デザート	598	2.1
9	金	牛乳	米飯 <small>しおや</small> サバの塩焼き <small>きとも あつあ</small> 里芋と厚揚げの煮もの <small>に</small> <small>※</small> うち豆汁 <small>つきみだんご</small> 月見団子	723	2.5
12	月	牛乳	食パン <small>※</small> アジのマリネ <small>※</small> もやしのソテー <small>※</small> ミネストローネ <small>※</small> はちみつ	673	2.7
13	火	牛乳	米飯 <small>わふう</small> 和風ハンバーグ <small>※ぎふそうめんみそしる</small> キャベツのごまあえ 岐福早田味噌汁	632	2.0
14	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> 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>じる</small> 冷凍パイ	614	1.8
15	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 <small>※あつあ</small> 厚揚げのそぼろあんかけ <small>※き ぼ だいこん ばいにく</small> 切り干し大根の梅肉あえ  <small>※あいしゅうじる</small> 相性汁	611	1.7
16	金	牛乳	米飯 <small>てん</small> 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
20	火	牛乳	米飯 <small>※ちゅうかどんぶり</small> 中華丼 <small>※</small> ギョーザ <small>※</small> わかめスープ	605	2.7
21	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> カツオの煮つけ <small>に</small> <small>※こまつな</small> 小松菜の煮びたし <small>に</small> <small>※</small> 五目汁 <small>※</small> おはぎ <small>ごもくじる</small>	620	1.7
22	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 <small>※</small> ホキと高野豆腐の中華炒め <small>※こらみ</small> 香味あえ  <small>※とうふ</small> 豆腐とにらのスープ	617	2.3
26	月	牛乳	コッペパン <small>※</small> チキンビーンズ <small>※</small> オムレット <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
27	火	牛乳	米飯 【味の旅—愛知県—】 <small>あじ たび あいちけん</small> 味噌カツ <small>※みそ</small> 煮酢あえ <small>※にす</small> 冬瓜汁 <small>※とうがんしる</small> ヨーグルト 	650	1.8
28	水	牛乳	麦飯 <small>※ちんじやおろす</small> 青椒肉絲 <small>※</small> コーン卵スープ <small>たまご</small> 豆乳杏仁豆腐 <small>とうにゅうあんにとら豆腐</small>	616	1.5
29	木	牛乳	ソフト麺 <small>※</small> 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	654	2.1
30	金	牛乳	赤飯 <small>※</small> サケのおろしだれ <small>ちくぜんに</small> 筑前煮 <small>※</small> しんじょ汁 <small>じる</small>	668	1.7

(令和4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。