

1 月学校給食献立表(長良西小学校)

給食日数 小

16 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	
10	火	牛乳	米飯	※ ^{どんぶり} ビビンバ丼 トックスープ フルーツ盛り合わせ	648	1.8
11	水	牛乳	麦飯	ブリの ^{てや} 照り焼き ^{こぶ} 汁 ぜんざい みかん	664	1.3
12	木	牛乳	ソフト麺	※ ^{にくみそ} 肉味噌 ^{あま} 甘エビのから揚げ 粉 ^こ ふきいも	661	1.8
13	金	牛乳	米飯	※ ^{とり} 鶏肉のオランダ煮 ^に 切り干し大根のごまよごし ^{すまし} 汁	634	1.4
16	月	牛乳	米粉コッペパン	クリームシチュー ^{フライ} ビーンズ ^{カラ} フルサラダ	671	2.8
17	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{みそ} サバの味噌煮 ^{こまつな} 小松菜と干し柿のおひたし ^{いなか} 田舎汁 	601	1.8
18	水	牛乳	麦飯	おや ^こ どんぶり 親子丼 ^{くき} わかめの炒め煮 ^{いた} 石狩汁	632	2.4
19	木	牛乳	クロワッサン	※ ^{スパ} ゲティナポリタン ^ポ トフ ^{しら} たま ^こ ざかな ^小 魚	655	2.8
20	金	牛乳	米飯	※ ^ぎ ふ 岐阜コロッケ ^か ちりとキャベツのあえもの ^ぎ ふ ^み そ ^し る 岐福味噌汁	625	2.1
23	月	牛乳	コッペパン	カレーシチュー フレンチサラダ ^も も ^{かんづ} め ^桃 の缶詰	605	2.7
24	火	牛乳	米飯	【味の旅—長崎県—】 ※ ^{なが} がさき ^{てん} 長崎天ぷら ^う ら ^か み 浦上そばろ ^具 雑煮 	636	1.5
25	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{きんぎょ} 金魚めし ^{とり} 鶏肉と大豆の煮物 ^円 空さといもの味噌汁 ^み そ ^し る  ※ ^ぎ ふ ^し さん 岐阜市産いちごゼリー	636	1.7
26	木	牛乳	麦飯	※ ^{とん} ぼ ^ろ う 東坡肉(トンポロウ) ^や さい ^し おいた 野菜の塩炒め ※ ^{たけ} の ^こ とう ^み ょう ^{たま} ご 筍と豆苗の卵スープ ^{あん} に ^こ ん 杏仁ゼリー	689	1.9
27	金	牛乳	米飯	※ ^さ け ^わ ふう ^ゆ ず サケの和風柚子バターソース ^は く ^{さい} 白菜のじゃこんぶあえ ※ ^ぎ ほ ^く 岐北づくしの味噌汁 ^{なん} の ^う 南濃みかん	625	1.7
30	月	牛乳	食パン	※ ^に ^こ 煮込みハンバーグ ^{ほう} れん ^草 とキャベツのソテー ※ ^{コー} ン ^ポ ター ^{ジュ} ミルメーク	683	3.1
31	火	牛乳	米飯	※ ^{かん} ^こ ^く ^{ふう} ^{にく} 韓国風肉じゃが ^チ ン ^ゲ ン ^{サイ} の炒め物 ※ ^は く ^{さい} ^{にく} ^だ ん ^ご 白菜と肉団子のスープ	635	1.8

(令和4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。