

## 2月学校給食献立表(長良西小学校)

給食日数 小 19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
1	水	牛乳	麦飯 【味の旅—鳥取県—】 ※ハタハタの揚げ物 ※らかん 羅漢なます いもこん汁 しじみの佃煮	614	1.5
2	木	牛乳	麦飯 たかな 高菜めし がめ煮 ※みそしる 味噌汁 ゼリー	608	2.1
3	金	牛乳	米飯 ※イワシのかば焼き ※はくさい 白菜のごまあえ ※こまつな 小松菜のいり豆	620	1.6
6	月	牛乳	黒パン 肉団子のケチャップ煮 海藻サラダ ※はくさい 白菜ときのこのスープ	648	2.7
7	火	牛乳	米飯 ※しょうがみそ 生姜味噌おでん ※あ だいず 揚げ大豆 ※こまつな 小松菜のおひたし	622	1.8
8	水	牛乳	麦飯 ※とうふ 豆腐チゲ ケランマリ ※ ナムル ゼリー	607	1.7
9	木	牛乳	麦飯 ※か かわり肉じゃが ※に レバーの煮つけ ※こまつな 小松菜のすまし汁 ※ヨーグルト	636	1.4
10	金	牛乳	ソフト麺 たんたんめん 担々麺 やさい 野菜チップス フルーツ盛り合わせ	714	1.9
13	月	牛乳	コッペパン ※はくさい 白菜のクリーム煮 ※に ボイルウインナー ※やさい 野菜ソテー	642	2.7
14	火	牛乳	米飯 ※とりく 鶏肉のから揚げ ※あ だいず ひじきと大豆の煮物 ※こまつな 小松菜のみぞれ汁	679	1.7
15	水	牛乳	麦飯 ※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ	644	1.8
16	木	牛乳	麦飯 シーフードライス ポテトサラダ ※とうふ 豆腐とはんぺんのスープ チーズ	621	2.4
17	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※みそしる 味噌汁 ※ゼリー	639	1.9
20	月	牛乳	米飯 サバの煮つけ ※に ほうれん草のおかかあえ ※こまつな 小松菜のけんちん汁	603	1.8
21	火	牛乳	米飯 ※だいこん 大根と豚肉の煮物 ※にもの くきわかめの炒め煮 ※とうふ 豆腐の岐福味噌汁 ※なつとう 納豆	620	2.3
22	水	牛乳	一食うどん ※ かやくうどん ※あ かき揚げ ※こまつな 小松菜のこんにやくと厚揚げの土佐煮	610	1.6
24	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※サケのおろしだれ ※こもくまめ 五目豆 ※こまつな 小松菜のかきたま汁	648	1.6
27	月	牛乳	小型パン 揚げパン ※や 焼きビーフン ※とうにゅうあん とうとうあん とうとう豆腐 ※こまかな 小魚	636	1.8
28	火	牛乳	米飯 ※ワカサギのたつた揚げ ※あ じゃがいものベーコン煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	604	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。