

8・9 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 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 ※ぶたにく みそいた 豚肉の味噌炒め くきわかめの炒め煮 ※うずらたまご 煮 うずら卵のすまし汁 | 749 | 2.8 |
| 31 | 水 | 牛乳 | 麦飯 ツナごはん じゃがいものきんぴら ※みそしる 味噌汁 | 812 | 2.8 |
| 1 | 木 | 牛乳 | 一食中華麺 ※ ジャージャー麺 エビシューマイ バンサンスーゼリー | 806 | 3.2 |
| 2 | 金 | 牛乳 | 米飯 【災害時の食事】 うめぼし つくだに や ※ぎふみそしる 梅干し 佃煮 焼きのり 岐福味噌汁 ※きぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ | 686 | 2.4 |
| 5 | 月 | 牛乳 | 米飯 ※シヤモの磯辺揚げ ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※じる 凍みかん ばち汁 冷凍みかん | 738 | 1.9 |
| 6 | 火 | 牛乳 | 米飯 ※とりにく やさいいた 鶏肉の野菜炒め じゃがいものごま煮 ※すまし汁 | 762 | 1.9 |
| 7 | 水 | 牛乳 | 麦飯 ※ドライカレー ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで コンソメスープ | 784 | 3.1 |
| 8 | 木 | 牛乳 | クロワッサン ※きのこスパゲティ ※れんこんとひじきのサラダ ポテトスープ とうにゅう 豆乳デザート | 777 | 2.8 |
| 9 | 金 | 牛乳 | 米飯 しおや さといも あつあ に ※まめじる つきみだんご サバの塩焼き 里芋と厚揚げの煮もの うち豆汁 月見団子 | 956 | 3.0 |
| 12 | 月 | 牛乳 | 食パン ※アジのマリネ ※もやしのソテー ※ミネストローネ はちみつ | 808 | 3.3 |
| 13 | 火 | 牛乳 | 米飯 わふう 和風ハンバーグ ※キャベツのごまあえ ※ぎふそうめんみそしる 岐福早田味噌汁 | 801 | 2.4 |
| 14 | 水 | 牛乳 | 麦飯 ※タコライス にんじんシリシリ ※いりかきたま汁 れいとう 冷凍パン | 767 | 2.3 |
| 15 | 木 | 牛乳 | 麦飯 【ふるさと食材の日】 ※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ ※きぼ だいこん ばいにく 切り干し大根の梅肉あえ ※あいしょうじる 相性汁  | 774 | 1.9 |
| 16 | 金 | 牛乳 | 米飯 ※ちくわの天ぶら ※ひじきと大豆の煮物 ※なすの味噌汁 れいとう 冷凍みかん | 815 | 3.2 |
| 20 | 火 | 牛乳 | 米飯 ※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ わかめスープ | 832 | 3.3 |
| 21 | 水 | 牛乳 | 麦飯 ※カツオの煮つけ ※こまつな に ごもくじる 小松菜の煮びたし 五目汁 おはぎ | 756 | 2.0 |
| 22 | 木 | 牛乳 | 麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ホキと高野豆腐の中華炒め ※こうみ 香味あえ ※とうふ 豆腐とにらのスープ  | 765 | 2.6 |
| 26 | 月 | 牛乳 | コッペパン ※チキンビーンズ オムレツ ※キャベツとツナのソテー フローズンヨーグルト | 833 | 3.4 |
| 27 | 火 | 牛乳 | 米飯 【味の旅—愛知県—】 ※みそ ※にす ※とうがんしる 味噌カツ 煮酢あえ 冬瓜汁 ヨーグルト  | 809 | 2.2 |
| 28 | 水 | 牛乳 | 麦飯 ※ちんじやおろす ※たまご とうにゅうあんにとろろ 青椒肉絲 コーン卵スープ 豆乳杏仁豆腐 | 770 | 1.8 |
| 29 | 木 | 牛乳 | ソフト麺 ※パスカトーレソース ※ビーンズサラダ グリーンポテト | 842 | 2.5 |
| 30 | 金 | 牛乳 | 赤飯 ※サケのおろしだれ ※ちくぜんに ※じる 筑前煮 しんじょ汁 | 858 | 2.1 |

(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。