

2月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 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—】 ※ 味の旅—鳥取県— ハタハタの揚げ物 羅漢なます いもこん汁 しじみの佃煮		768	1.8
2	木	牛乳	麦飯	高菜めし がめ煮 味噌汁 ゼリー		784	2.4
3	金	牛乳	米飯	※ イワシのかば焼き 白菜のごまあえ ※ ぎん せい じり 豆		789	2.1
6	月	牛乳	黒パン	肉団子のケチャップ煮 海藻サラダ ※ 白菜ときのこのスープ		800	3.1
7	火	牛乳	米飯	※ しょうがみそ しょうがみそ 揚げ大豆 小松菜のおひたし ふりかけ		778	2.3
8	水	牛乳	麦飯	※ とうふ 豆腐チゲ ケランマリ ナムル ゼリー		766	1.9
9	木	牛乳	麦飯	※ かわ にく 変わり肉じゃが レバーの煮つけ ※ ずまし汁 ヨーグルト		807	2.0
10	金	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース グリーンポテト ひじきサラダ		862	2.8
13	月	牛乳	コッペパン	※ 白菜のクリーム煮 ボイルウインナー 野菜ソテー ※ とうふ 豆腐デザート		841	3.2
14	火	牛乳	米飯	※ とりにく 鶏肉のから揚げ ひじきと大豆の煮物 みぞれ汁		839	2.0
15	水	牛乳	麦飯	※ ハヤシライス ※ 豆のマリネ コーンキャベツ		812	2.2
16	木	牛乳	麦飯	シーフードライス ポテトサラダ 豆腐とはんぺんのスープ チーズ		813	3.1
17	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ 大豆入りツナごはん ※ 小松菜のそぼろ炒め 味噌汁 ※ ゼリー		812	2.5
20	月	牛乳	米飯	サバの煮つけ ほうれん草のおかかあえ けんちん汁 ※ まっちゃまめ 抹茶豆		797	2.1
21	火	牛乳	米飯	※ たいこん ぶたにく ※ 大根と豚肉の煮物 くきわかめの炒め煮 ※ とうふ 豆腐の岐福味噌汁 ※ 納豆		779	2.6
22	水	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ 厚揚げ こんにやくと厚揚げの土佐煮		775	2.2
24	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ サケのおろしだれ ※ 五目豆 ※ かきたま汁		782	1.8
27	月	牛乳	小型パン	※ 揚げパン ※ 焼きビーフン ※ とうりゅうあん にんどうふ ※ 小魚		770	2.2
28	火	牛乳	米飯	※ ワカサギのたつた揚げ じゃがいものベーコン煮 ※ ぎふみそ 岐福味噌汁		745	2.0

(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。
- ◇こ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。