

## 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	水	牛乳	麦飯	※ <sup>※えだまめ しお</sup> トライカレー 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	738	2.0
31	木	牛乳	麦飯	※ <sup>※ちゅうかどんぶり</sup> 中華丼 ギョーザ わかめスープ <sup>※はっこうにゅう</sup> 発酵乳	870	3.1
1	金	牛乳	米飯	※ <sup>※ちんじやおろす</sup> 青椒肉絲 <sup>※たまご</sup> コーン卵スープ <sup>※とうにゅうあんにとろろ</sup> 豆乳杏仁豆腐	757	1.8
4	月	牛乳	米飯	【災害時の食事】 梅干し <sup>※うめぼし</sup> 佃煮 <sup>※つくだに</sup> 焼きのり <sup>※ぎふみそしる</sup> 岐福味噌汁 切り干し大根 <sup>※きぼだいこん</sup> の煮つけ	708	2.4
5	火	牛乳	米飯	※ <sup>※くろごま</sup> シシャモの黒ごま揚げ <sup>※こまつな</sup> 小松菜のおかかあえ かぼちゃの味噌汁 <sup>※みそしる</sup> 冷凍みかん	761	2.1
6	水	牛乳	コッペパン	※ <sup>※チキン</sup> チキンピーンズ オムレツ <sup>※キャベツ</sup> キャベツとツナのソテー	701	3.2
7	木	牛乳	一食中華麺	※ <sup>※ジャージャー</sup> ジャージャー麺 <sup>※コーン</sup> コーンシューマイ <sup>※バンサン</sup> バンサンソー	775	3.0
8	金	牛乳	米飯	※ <sup>※ゴーヤ</sup> ゴーヤチャンプルー <sup>※にんじん</sup> にんじんシリシリ 卵入りアーサー汁 <sup>※たまご</sup>	721	2.2
11	月	牛乳	黒パン	※ <sup>※アジ</sup> アジのマリネ <sup>※もやし</sup> もやしのソテー <sup>※ラビオリ</sup> ラビオリスープ	749	3.1
12	火	牛乳	米飯	※ <sup>※とり</sup> 鶏肉の野菜炒め <sup>※じゃがいも</sup> じゃがいものごま煮 うずら卵のすまし汁 <sup>※たまご</sup> 小魚 <sup>※じり</sup>	793	2.6
13	水	牛乳	麦飯	※ <sup>※ちくわ</sup> ちくわのカレー天ぷら <sup>※ひじき</sup> ひじきと大豆の煮物 なすの味噌汁 <sup>※なす</sup> 冷凍みかん	834	3.2
14	木	牛乳	麦飯	※ <sup>※ぶた</sup> 豚キムチ <sup>※きわかめ</sup> きわかめの炒め煮 <sup>※いた</sup> 豆腐とにらのスープ	695	2.5
15	金	牛乳	米飯	ツナごはん <sup>※じゃがいも</sup> じゃがいものきんぴら <sup>※厚揚げ</sup> 厚揚げの味噌汁	776	3.2
19	火	牛乳	米飯	【味の旅—山梨県—】 かぼちゃのほうとう <sup>※かぼちゃ</sup> 鶏もつ煮 <sup>※とり</sup> 小梅のさっぱりあえ <sup>※こづめ</sup> ゼリー	761	2.7
20	水	牛乳	ソフト麺	※ <sup>※ベスコート</sup> ベスコートレソース <sup>※ピーンズ</sup> ピーンズサラダ <sup>※グリーン</sup> グリーンポテト	845	3.3
21	木	牛乳	麦飯	※ <sup>※とり</sup> 鶏つみれのおろしだれ <sup>※野菜</sup> 野菜のうま煮 <sup>※はなふ</sup> 花麩のすまし汁 <sup>※じり</sup>	753	2.2
22	金	牛乳	米飯	※ <sup>※カツオ</sup> カツオの煮つけ <sup>※こまつな</sup> 小松菜の煮びたし <sup>※ごもく</sup> 五目きのこ汁 <sup>※じり</sup> おはぎ	745	1.9
25	月	牛乳	コッペパン	【ふるさと食材の日】 貝柱のチャウダー <sup>※貝柱</sup> フライピーンズ <sup>※カラフル</sup> カラフルサラダ 	721	2.9
26	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 厚揚げのそぼろあんかけ <sup>※厚揚げ</sup> 切り干し大根 <sup>※きぼだいこん</sup> のハリハリ漬 <sup>※とうにゅう</sup> 豆乳汁 	770	1.9
27	水	牛乳	麦飯	※ <sup>※わふう</sup> 和風ハンバーグ <sup>※キャベツ</sup> キャベツのごまあえ <sup>※ぎふ</sup> 岐福早田味噌汁 <sup>※みそしる</sup>	753	2.3
28	木	牛乳	麦飯	※ <sup>※さば</sup> サバの塩焼き <sup>※さといも</sup> さといもと厚揚げの煮もの <sup>※うち豆</sup> うち豆汁 月見デザート	852	2.3
29	金	牛乳	クロワッサン	※ <sup>※きのこ</sup> きのこスパゲティ <sup>※ポテト</sup> ポテトスープ <sup>※フルーツ</sup> フルーツポンチ	714	2.7

(令和5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。