

12月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

18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	金	牛乳	米飯 【味の旅—秋田県—】 ワカサギのから揚げ おかかあえ きりたんぼ鍋 ゼリー	767	1.8
4	月	牛乳	食パン ※チリコンカン ※ひじきサラダ ※はくさい 白菜のクリームスープ ミルメーク	835	3.1
5	火	牛乳	米飯 ※サバのみそ煮 ※ちくげんに ※じる 筑前煮 かきたま汁 みかん	848	2.1
6	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん じゃがいものそぼろ煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	752	2.3
7	木	牛乳	麦飯 【学校給食独自献立・岐阜ごはん】 ふたにく しょうがみそ炒め ごぼうつくね けんちん汁 ずんだも	886	2.4
8	金	牛乳	米飯 ※はっぼうさい 八宝菜 コーンシューマイ ※ごもく 五目スープ ゼリー	797	2.9
11	月	牛乳	米飯 ※はくさいなべ ※ 白菜鍋 きわかめの炒め煮 金時豆の甘煮 ふりかけ	759	2.3
12	火	牛乳	米飯 ※おやかどんぶり ※ 親子丼 ひじきと大豆の煮物 なめこの岐福味噌汁 みかん	790	2.7
13	水	牛乳	麦飯 ※ カレーライス れんこんサラダ フルーツ盛り合わせ	854	2.5
14	木	牛乳	一食中華麺 ※やさい 野菜ラーメン ギョーザ ※き ぼ だいこん 切り干し大根のオイスターソース炒め 大豆入り小魚	754	3.3
15	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※だいこん ふたにく にももの ※はくさい 大根と豚肉の煮物 白菜のおひたし ※ぎふみそしる ※なっとう 岐福味噌汁 納豆	758	2.4
18	月	牛乳	コッペパン ウインナーのソースかけ ボイルキャベツ ※ふゆやさい 冬野菜のスープ ヨーグルト	766	3.3
19	火	牛乳	米飯 ※ こうみあ ※だいこん あつあ に ※はくさい みそしる アジの香味揚げ 大根と厚揚げの煮もの 白菜の味噌汁 みかん	775	2.1
20	水	牛乳	麦飯 かぼちゃコロッケ ※こまつな に ※う こ じる 小松菜とゆずの煮びたし 打ち込み汁	751	2.3
21	木	牛乳	コッペパン ※ フライドチキン コーンキャベツ ※ ほうれん草のクリームスープ デザート	828	2.9
22	金	牛乳	米飯 ※ ひきずり 厚焼き卵 煮なます	754	2.2
25	月	牛乳	黒パン ※ 鶏肉の赤ワイン煮 カラフルポテト 大根としめじのスープ	751	3.2
26	火	牛乳	米飯 ※ふたにく あつあ みそいた ※に ※ じる 豚肉と厚揚げの味噌炒め 煮びたし こぶ汁 りんご	758	2.0

(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。