

# 1 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 17 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
9	火	牛乳	米飯	※カレーライス ※キャベツのサラダ だいず こさかな 大豆と小魚 みかん		854	2.9
10	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※ニシンのから揚げ あ らーぼーつあい 辣白菜		826	3.0
11	木	牛乳	麦飯	※にくどうふ 肉豆腐 ぜんざい ※いた 炒めなます ふりかけ		826	1.7
12	金	牛乳	米飯	※みそにこ 味噌煮込みおでん ※わかさぎの天ぷら 小松菜のおかかあえ		794	1.8
15	月	牛乳	食パン	にこ 煮込みハンバーグ ※ほうれん草のソテー コーンポターージュ ミルメーク		839	3.8
16	火	牛乳	米飯	※とりにく に ※きほ 鶏肉のオランダ煮 切り干し大根のじゃこ煮 に ※ぎふみそしる 岐福味噌汁		762	2.1
17	水	牛乳	麦飯	※みそに サバの味噌煮 じゃがいものきんぴら ※かきたま汁		801	2.5
18	木	牛乳	クロワッサン	※スパゲティナポリタン ポトフ ※フルーツヨーグルト		774	3.4
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※かきまわし ※ひだぎゅう 飛騨牛コロッケ ※みそ 味噌けんちん汁 ※なんのう 南濃みかん 		850	2.1
22	月	牛乳	コッペパン	※シンシナティチリ フレンチフライ まめ 豆のスープ チーズ		815	3.8
23	火	牛乳	米飯	【味の旅—岐阜県飛騨—】 ※あじ たび ぎふけん ひ だ すき焼き 厚焼き卵 切り干し大根のハリハリ漬け りんご 		772	1.9
24	水	牛乳	麦飯	サケの塩焼き しおや やさい に 野菜的の煮つけ ※すいとんの味噌汁 のさわなづ 野沢菜漬け		734	2.6
25	木	牛乳	ソフト麺	カレーソース ポテトサラダ フルーツポンチ		899	2.8
26	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※アユのから揚げ あ とくだ 徳田ねぎソース ※もやし けず ぶし もやしの削り節あえ ※とんぎふみそしる ※ぎふしさん とこ豚岐福味噌汁 岐阜市産いちごゼリー 		853	1.8
29	月	牛乳	米粉コッペパン	※チキンビーンズ オムレツ ブロッコリーのソテー		791	4.0
30	火	牛乳	米飯	※はっぽうさい 八宝菜 コーンシューマイ わかめスープ		763	2.9
31	水	牛乳	麦飯	※ どんぶり ※ シナモンビーンズ はくさい にくだんご 白菜と肉団子のスープ		801	2.2

(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。