

## 8.9 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 21 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
29	木	牛乳	麦飯 和風ハンバーグ おひたし ※ぎふそうでんみそしる 岐阜福早田味噌汁 冷凍ピーチ	748	2.3
30	金	牛乳	米飯 青椒肉絲 コーン卵スープ 杏仁豆腐 ※ちんじやおろす ※ たまご あんにんどうふ	758	1.8
2	月	牛乳	コッペパン ※ポークビーンズ オムレツ ※キャベツとツナのソテー	752	3.5
3	火	牛乳	アルファ化米 【災害時の食事】 焼きのり 魚肉ソーセージ ※ぎふみそしる 岐阜味噌汁 ゼリー	0	0.0
4	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	762	2.1
5	木	牛乳	一食中華麺 ※ジャージャー麺 ※めん はるま 春巻き パンサンサー	860	3.0
6	金	牛乳	米飯 ちくわの香味揚げ じゃがいものきんぴら ※みそしる なすの味噌汁 冷凍みかん	853	3.6
9	月	牛乳	黒パン イワシのマリネ ※もやしのソテー ※ラビオリスープ	786	3.2
10	火	牛乳	米飯 ツナごはん くきわかめの炒め煮 ※いた に ※あつあつ 厚揚げの味噌汁	766	2.4
11	水	牛乳	麦飯 ※シヤモの黒ごま揚げ ※ひじきと大豆の煮物 ※いなにわ じる れいとう 稲庭うどん汁 冷凍みかん	769	2.2
12	木	牛乳	麦飯 【味の旅—埼玉県—】 ※かてめし ※ふたにく なが いた ※ じる 豚肉の長ねぎ炒め まゆたま汁 	761	1.9
13	金	牛乳	米飯 ※チャンプルー ※にんじんシリシリ ※たまご 卵入りアーサー汁 ゼリー	758	2.2
17	火	牛乳	米飯 サンマのおろし煮 ※さいものに かぼちゃ入りうち豆汁 月見デザート	792	2.6
18	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ふた 豚キムチ ※ナムル ※アサリと豆腐のスープ ※ヨーグルト 	783	2.4
19	木	牛乳	ソフト麺 ベスカトーレソース ※ビーンズサラダ グリーンポテト	849	3.3
20	金	牛乳	米飯 ※カツオの煮つけ ※こまつな 小松菜のごまあえ 五目きのこ汁 おはぎ	747	1.9
24	火	牛乳	米飯 とりてん ※こまつな 鶏天 小松菜のおかかあえ ※きんしたまご 錦糸卵のすまし汁	753	1.6
25	水	牛乳	クロワッサン ※きのこスパゲティ ※ポテトスープ フルーツポンチ	740	2.6
26	木	牛乳	麦飯 ※ちゅうかだんぶり 中華丼 ※ギョーザ わかめスープ	801	2.6
27	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※あつあつ 厚揚げのそぼろあんかけ ※き ぼ だいこん うめ  切り干し大根の梅あえ ※さつまいも入り豆乳汁	753	1.9
30	月	牛乳	食パン ※かいぼしら ※ 貝柱のチャウダー ※フライビーンズ カラフルサラダ ジャム	816	3.0

(令和6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%、パンとソフト麺と一食中華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。