

11 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 20 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	月	牛乳	コッペパン ※カレーシチュー ※フライビーンズ ※だいこん 大根サラダ	690	2.9
2	火	牛乳	米飯 ※サンマのかば焼き ※おかかあえ ※だいこん ぎふみそしる 大根の岐福味噌汁	651	1.8
4	木	牛乳	麦飯 ※エビのナッツ炒め ※ワンタンスープ ちゅうか 中華あえ	633	2.3
5	金	牛乳	米飯 イワシの紀州煮 ※はくさい 白菜のピーナッツあえ ※いものこ汁 かみかみ豆	614	2.0
8	月	牛乳	胚芽パン 【味の旅ースロバキアー】 ブラウチョヴィー・レゼニュ(ポークカツレツ) グラナディエルスキー・ポホド(じゃがいものソテー) ※ゼレニノヴァー・ポリエウカ(野菜スープ) ジャム	670	2.6
9	火	牛乳	米飯 ※こうやどうふい すぶた ※わかめスープ とうにゅうあんにんどうふ 高野豆腐入り酢豚 わかめスープ 豆乳杏仁豆腐	678	2.5
10	水	牛乳	麦飯 ※ツナライス ポトフ ※いとかんてん 糸寒天サラダ	621	2.0
11	木	牛乳	麦飯 【味の旅ー山形県ー】 ※タラのたつた揚げ ※きつかけ 菊花びたし ※いもに 芋煮 りんごゼリー	637	1.6
12	金	牛乳	米飯 ※わふう 和風おろしハンバーグ ※さといも 里芋のごまあえ ※かすじる 粕汁	680	2.2
15	月	牛乳	米粉コッペパン 【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ ※オムレツ ※ほうれん草としめじのソテー ※ヨーグルト	714	3.3
16	火	牛乳	米飯 ※ぐじょうみそ 郡上味噌揚げいちゃん ※ごもくめ 五目豆 ※すまし汁	642	2.1
17	水	牛乳	麦飯 ※こはどん ※シシャモのもみじ揚げ ※かきたま汁 みかん	685	1.8
18	木	牛乳	ソフト麺 ※きのこあん 大学芋 ※チンゲンサイのオイスターソース炒め	684	1.9
19	金	牛乳	米飯 ※サバの味噌煮 ※こまつな に 小松菜の煮びたし ※けんちん汁	648	1.7
22	月	牛乳	黒パン ※ミートボールのケチャップ煮 ※コーンキャベツ ※だいこん 大根としめじのスープ	644	3.1
24	水	牛乳	麦飯 ※サケのさつまいも入りきのこあんかけ ※だいこん かくふ にもの ※いかだしじる 大根と角麩の煮物 筏師汁	666	1.8
25	木	牛乳	一食うどん ※たまご 卵とじうどん イカのあられ揚げ ※きぼ 切り干し大根のじゃこ煮	637	2.0
26	金	牛乳	米飯 ※かんとうに 関東煮 ※レバーの煮つけ ※ゆず 柚子の香りあえ	592	1.8
29	月	牛乳	食パン ※とりにく 鶏肉のオランダ煮 ※はくさい 白菜のスープ チョコクリーム	711	2.7
30	火	牛乳	米飯 ※ハヤシライス ※こまつな に 小松菜のソテー フルーツの盛り合わせ	676	1.5

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産を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。
- ◇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。