

11 月学校給食献立表(南地区)

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	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※ ほうれん草のごまあえ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	676	2.0
2	火	牛乳	米飯 ※エビのナッツ炒め ※ ワンタンスープ 中華あえ	633	2.3
4	木	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
5	金	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
8	月	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
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	678	2.5
10	水	牛乳	麦飯 ※ハヤシライス ※こまつな 小松菜のソテー フルーツの盛り合わせ	676	1.5
11	木	牛乳	麦飯 ※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
12	金	牛乳	胚芽パン 【味の旅ースロバキアー】 ブラウチョヴィー・レゼニュー(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
15	月	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
16	火	牛乳	米飯 ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※ごもくまめ ※ すまし汁	642	2.1
17	水	牛乳	ソフト麺 ※きのこあん だいごいも 大学芋 ※チンゲンサイのオイスターソース炒め	684	1.9
18	木	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
19	金	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
22	月	牛乳	米飯 【味の旅ー山形県ー】 ※タラのたつた揚げ ※きっか あ 菊花びたし ※いもに 芋煮 りんごゼリー	637	1.6
24	水	牛乳	一食うどん ※たまご 卵とじうどん ※イカのあられ揚げ あ 切り干し大根のじゃこ煮	637	2.0
25	木	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
26	金	牛乳	黒パン ※ミートボールのケチャップ煮 ※に コーンキャベツ ※だいこん 大根としめじのスープ	644	3.1
29	月	牛乳	米飯 ※かんとうに 関東煮 ※レバーの煮つけ ※ゆず かお 柚子の香りあえ	592	1.8
30	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

(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。