

11 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

19 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	
2	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ニジマスの天ぷら ※こまつな に ※みそ じる 味噌けんちん汁	793	1.7
4	水	牛乳	麦飯	※ツナライス まめまめポテト ※カレースープ ゼリー	806	2.1
5	木	牛乳	麦飯	サバの塩焼き ※ごもく ※ 五目きんぴら じゃがいもの味噌汁	828	2.7
6	金	牛乳	小型パン	※や 揚げ大豆 ※ 焼きビーフン 揚げ大豆 コンスープ 発酵乳	777	3.2
9	月	牛乳	米飯	※ぐじょうみそ ※ だいにん いた に ※ じる 郡上味噌けいちゃん つき大根の炒め煮 すまし汁 だいずい こざかな 大豆入り小魚	766	2.6
10	火	牛乳	米飯	レバーの煮つけ ※しょうがみそ ※ 生姜味噌おでん おかかあえ みかん	773	2.5
11	水	牛乳	一食中華麺	※ながさき いた に 長崎ちゃんぽん エビのから揚げ くきわかめの炒め煮	882	2.4
12	木	牛乳	麦飯	※ひだぎゅう ※だいにん 飛騨牛のハヤシライス 大根サラダ フルーツ盛り合わせ	902	2.1
13	金	牛乳	レーズンパン	※タンダリーチキン れんこんと豆のサラダ 大根としめじのスープ	805	3.3
16	月	牛乳	米飯	※だいず とりにく にもの ※き ぼ だいにん 大豆と鶏肉の煮物 切り干し大根のごまよごし ※ じる いものこ汁	762	1.6
17	火	牛乳	米飯	【味の旅—和歌山県—】 ※あじ たび わかやまけん 伊ワシの紀州煮 高野豆腐の煮物 湯葉のかきたま汁 みかん	809	2.8
18	水	牛乳	ソフト麺	※きのこあん だいがく芋 ※ チンゲンサイの炒め物	855	2.3
19	木	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん ※ シシャモのもみじ揚げ 岐福味噌汁	797	2.0
20	金	牛乳	コッペパン	※ポークビーンズ ※ ※こまつな オムレツ 小松菜としめじのソテー	800	3.6
24	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※あつあ みそ ※ じる 厚揚げの味噌かけ ごまあえ すまし汁	781	1.9
25	水	牛乳	麦飯	※さんしよく ※ 三色ごはん イカのあられ揚げ 岐福味噌汁	825	2.5
26	木	牛乳	麦飯	※くろ とりてん ※こまつな ほ がき ※ぎふこんさいじる 黒ごま鶏天 小松菜と干し柿のおひたし 岐阜根菜汁	771	2.0
27	金	牛乳	パンズパン	にこ 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ チンゲンサイのクリームスープ 豆乳デザート	769	3.2
30	月	牛乳	米飯	※ぶたにく ※ かお ※ じる 豚肉のあんからめ ゆずの香りあえ こぶ汁	845	2.3

(令和2年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』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、学校保健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。