

11 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 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 小松菜の煮びたし 味噌けんちん汁	644	1.3
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	642	1.9
5	木	牛乳	麦飯	サバの塩焼き 五目きんぴら じゃがいもの味噌汁	672	2.3
6	金	牛乳	小型パン	※や焼きビーフン ※あげ大豆 コーンスープ	561	2.3
9	月	牛乳	米飯	※ぐじょうみそ 郡上味噌 いちちゃん つき大根の炒め煮 すまし汁	579	2.0
10	火	牛乳	米飯	レバーの煮つけ 生姜味噌おでん おかかあえ みかん	599	2.1
11	水	牛乳	一食中華麺	※ながさき長崎ちゃんぽん エビのから揚げ くさわかめの炒め煮	685	2.0
12	木	牛乳	麦飯	※ひだぎゅう飛騨牛のハヤシライス ※だいこん大根サラダ フルーツ盛り合わせ	723	1.6
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 ※だいこん大根としめじのスープ	655	2.5
16	月	牛乳	米飯	※だいず大豆と鶏肉の煮物 切り干し大根のごまよごし ※いものこ汁	614	1.4
17	火	牛乳	米飯	【味の旅-和歌山県-】 イワシの紀州煮 高野豆腐の煮物 湯葉のかきたま汁 みかん	653	2.3
18	水	牛乳	ソフト麺	※きのこあん 大学芋 チンゲンサイの炒め物	670	1.8
19	木	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん ※シヤモのみみじ揚げ ※ぎふみそ汁	638	1.7
20	金	牛乳	コッペパン	※ポークビーンズ オムレツ 小松菜としめじのソテー	643	3.0
24	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※あつあ厚揚げの味噌かけ ごまあえ すまし汁	623	1.6
25	水	牛乳	麦飯	三色ごはん イカのあられ揚げ ※ぎふみそ汁	659	2.0
26	木	牛乳	麦飯	※くろごま鶏天 ※こまつな小松菜と干し柿のおひたし ※ぎふこんさいじり	622	1.6
27	金	牛乳	ハンズパン	※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	597	2.6
30	月	牛乳	米飯	※ぶたにく豚肉のあんからめ ※ゆずの香りあえ ※じり	685	2.1

(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。