

11 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中 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	火	牛乳	米飯	ソフトカレーのたつた揚げ ^あ もやしと海藻の塩こうじあえ [※] ※あき こんさい 秋の根菜あったか汁 ^{じる}	746	1.7
2	水	牛乳	麦飯	※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※ ほうれん草のソテー ゼリー	866	2.3
4	金	牛乳	食パン	※ ロケット キャベツのソテー フルーツ盛り合わせ ジェム	779	2.6
7	月	牛乳	米飯	【味の旅—新潟県—】 ※ サケの揚げびたし ずいきのきんぴら 黄金汁 ^{※こがねじる} 	774	2.1
8	火	牛乳	米飯	※ぶたにく みそいた ※さといも 豚肉の味噌炒め 里芋とイカの煮つけ ^に きのこ汁 [※] いまがわや 今川焼き	812	2.2
9	水	牛乳	一食うどん	※たまご 卵とじうどん ※ てん ちくわの天ぷら ※ごもくまめ 五目豆	866	3.7
10	木	牛乳	麦飯	※こ はどん ごもくあつや たまご※かすじる 木の葉丼 五目厚焼き卵 粕汁 みかん	850	2.3
11	金	牛乳	レーズンパン	※ カレーフライドチキン ※まめ 豆とれんこんのサラダ ※だいこん 大根としめじのスープ	790	3.6
14	月	牛乳	米飯	イワシの紀州煮 ^{きしゅうに} 高野豆腐の煮物 ^{こうやどうふ} ※ うずら卵のすまし汁 ^{たまご} みかん	773	2.5
15	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいず とりにく にももの煮物 [※] ごまあえ 岐福早田味噌汁 ^{※ぎふそうてんみそじる} 	754	1.7
16	水	牛乳	ソフト麺	※きのこあん さつまいもチップス ※ チンゲンサイの炒め物 ^{いた もの}	841	2.3
17	木	牛乳	麦飯	※ ふきよせごはん ※ シヤモのもみじ揚げ ^あ 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそじる}	787	2.0
18	金	牛乳	米粉コッペパン	【ふるさと食材の日】 ※ ホークビーンズ ※ オムレツ ※こまつな 小松菜のソテー ※ ヨーグルト 	851	3.9
21	月	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※こまつな 小松菜のゆず味噌あえ ^{みそ} 小ぶ汁 [※] 小魚 ^{じる ござかな}	878	2.5
22	火	牛乳	米飯	※ みそに ※ いた に ※ けんちん汁 ^{じる} みかん	796	2.3
24	木	牛乳	麦飯	※ タラのさつまいも入りきのこあんかけ ^い 大根と角麩の煮物 ^{※だいこん かくふ にももの} ※いかだしる まつちや 筏師汁 抹茶プリン	829	2.0
25	金	牛乳	食パン	※ キーマカレー グリーンポテト ※はくさい 白菜のスープ はっこうにゅう 発酵乳	773	3.9
28	月	牛乳	米飯	※まーぼーどうふ だいがくいも ※らーぼーつあい 麻婆豆腐 大学芋 辣白菜	839	2.3
29	火	牛乳	米飯	イカのあられ揚げ ^あ 切り干し大根のごまよごし ^{※き ぼ だいこん} 呉汁 ^{※ごじる}	762	2.0
30	水	牛乳	麦飯	ツナライス キャベツのカレーソテー ※ アサリのチャウダー	820	2.3

(令和4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。