

10月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 21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	黒パン とりにく ^{あか} 鶏肉の赤ワイン煮 ^に ウィンナーポテト [※] カラフルスープ ヨーグルト	823	2.8
3	火	牛乳	米飯 ※ちくわの磯辺揚げ ^{いそべあ} 大根とがんもの煮物 ^{※だいこん} すまし汁 ^{にもの} ふりかけ [※] じる	790	2.9
4	水	牛乳	麦飯 ※ひじきごはん ^{※たまごあおな} 卵と青菜の和風炒め ^{わふういた} 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそ} みかん ^{しる}	772	2.3
5	木	牛乳	ソフト麺 シーフードソース ふかしいも ^{※まめ} 豆のサラダ	892	2.9
6	金	牛乳	米飯 あつや ^{たまご} 小松菜のそぼろ炒め ^{※こまつな} 豚汁 ^{いた} ゼリー ^{※ぶたじる}	748	1.9
10	火	牛乳	米飯 こうや ^{どうふ} 高野豆腐の卵とじ ^{たまご} 煮びたし ^{※いなかじる} 田舎汁	748	2.5
11	水	牛乳	麦飯 ※カツオのさらさ揚げ ^あ 里芋とイカの煮物 ^{さといも} 岐福味噌汁 ^{にもの} みかん ^{※ぎふみそ} じる	827	2.0
12	木	牛乳	麦飯 ジャンバラヤ グリーンポテト ^{※だいこん} 大根としめじのスープ チーズ	760	3.0
13	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※アユのごま味噌だれ ^{しよくざい} じゃがいもの煮つけ ^ひ ※ハツシモ米麺汁 [※] 	774	2.1
16	月	牛乳	米粉コッペパン ※さつまいものシチュー オムレツ [※] ほうれん草のソテー ^{そう}	755	3.8
17	火	牛乳	米飯 にく ^{だんご} 肉団子の甘酢あん ^{あまず} 白菜の塩炒め ^{はくさい} ワンタンスープ ^{しおいた} [※]	769	2.0
18	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※きのこカレー [※] 豆のマリネ ^{※まめ} コーンもやし [※] 	807	2.4
19	木	牛乳	麦飯 ※タラのから揚げ ^あ きのこあんかけ ^あ れんこんの炒め煮 ^{いた} ※つみれ汁 ^{じる}	774	2.3
20	金	牛乳	米飯 ※サバの味噌煮 ^{みそ} おかかあえ [※] 湯葉のすまし汁 ^{ゆば} とう ^{にゅう} 豆乳デザート ^{じる}	781	2.0
23	月	牛乳	食パン ※チリコンカン コーンキャベツ ※ほうれん草のクリームスープ ^{そう}	775	3.0
24	火	牛乳	米飯 ※とりにく ^{だいず} 鶏肉と大豆の煮物 ^{にもの} じゃがいものきんぴら [※] かきたま汁 ^{じる}	763	2.0
25	水	牛乳	麦飯 ※ビビンバ ^{どんぶり} 丼 わかめスープ フルーツ盛り合わせ ^{もあ}	751	2.0
26	木	牛乳	一食うどん ※かやくうどん [※] かき揚げ ^あ 切り干し大根とツナの煮つけ ^{※きほ} りんご ^{だいこん}	784	1.9
27	金	牛乳	米飯 ※ぶた ^{にく} 豚肉のしょうが焼き ^や 金時豆の甘煮 ^{きんときまめ} 根菜汁 ^{あまに} [※] ^{こんさいじる}	752	1.8
30	月	牛乳	小型パン 揚げパン ^あ 焼きビーフン ^{※や} 豆乳杏仁豆腐 ^{とうにゅうあんにんどうふ} 小魚 ^{こざかな}	766	2.2
31	火	牛乳	米飯 【味の旅—鹿児島県—】 キビナゴの南蛮漬 ^{あじ} しらたきの油そうめん風 ^{たび} さつま汁 ^{かごしまけん} ゼリー ^{なんばんづ} ^{あぶら} ^{ふう} [※] ^{じる} 	775	2.5

(令和5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。