

10月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	厚焼き卵 小松菜のそぼろ炒め 豚汁 ゼリー	748	1.9
3	火	牛乳	米飯	鶏肉と大豆の煮物 じゃがいものきんぴら かきたま汁	763	2.0
4	水	牛乳	ソフト麺	シーフードソース ふかしいも 豆のサラダ	892	2.9
5	木	牛乳	麦飯	ヒビンバ丼 わかめスープ フルーツ盛り合わせ	751	2.0
6	金	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	775	3.0
10	火	牛乳	米飯	高野豆腐の卵とじ 煮びたし 田舎汁	748	2.5
11	水	牛乳	麦飯	カツオのさらさ揚げ 里芋とイカの煮物 岐福味噌汁 みかん	827	2.0
12	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 きのこカレー 豆のマリネ コーンもやし	807	2.4
13	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 アユのごま味噌だれ じゃがいもの煮つけ ハツシモ米麺汁	774	2.1
16	月	牛乳	米飯	サバの味噌煮 おかかあえ 湯葉のすまし汁 豆乳デザート	781	2.0
17	火	牛乳	米飯	ちくわの磯辺揚げ 大根とがんもの煮物 すまし汁 ふりかけ	790	2.9
18	水	牛乳	黒パン	鶏肉の赤ワイン煮 ウィンナーポテト カラフルスープ ヨーグルト	823	2.8
19	木	牛乳	麦飯	タラのから揚げきのこあんかけ れんこんの炒め煮 つみれ汁	774	2.3
20	金	牛乳	小型パン	揚げパン 焼きビーフン 豆乳杏仁豆腐 小魚	766	2.2
23	月	牛乳	米飯	肉団子の甘酢あん 白菜の塩炒め ワンタンスープ	769	2.0
24	火	牛乳	米飯	ジャンバラヤ グリーンポテト 大根としめじのスープ チーズ	760	3.0
25	水	牛乳	一食うどん	かやくうどん かき揚げ 切り干し大根とツナの煮つけ りんご	784	1.9
26	木	牛乳	麦飯	ひじきごはん 卵と青菜の和風炒め 岐福味噌汁 みかん	772	2.3
27	金	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	755	3.8
30	月	牛乳	米飯	【味の旅—鹿児島県—】 キビナゴの南蛮漬け しらたきの油そうめん風 さつま汁 ゼリー	775	2.5
31	火	牛乳	米飯	豚肉のしょうが焼き 金時豆の甘煮 根菜汁	752	1.8

(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。