

11月学校給食献立表(北地区)

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	水	牛乳	麦飯	ツナライス ※ まめまめポテト ※はくさい 白菜スープ ゼリー	781	2.1
2	木	牛乳	赤飯	※ サケのさつまいも入りきのこあんかけ ※だいこん かくふ にももの 大根と角麩の煮物 ※いかだしじる 筏師汁	878	1.9
6	月	牛乳	黒パン	※ 野菜コロッケ ポトフ ひじきサラダ	841	2.9
7	火	牛乳	米飯	【味の旅—大阪府—】 ※ サバの煮つけ ※かわち ※こまつな た 河内のっぺ 小松菜の炊いたん	755	2.0
8	水	牛乳	麦飯	※こまつな ハヤシライス 小松菜のソテー フルーツ盛り合わせ チーズ	811	2.4
9	木	牛乳	麦飯	とり 鶏そぼろ丼 ※ イカのかりん揚げ ※ぐく みそしる みかん	839	2.2
10	金	牛乳	米飯	※こうやどうふい すぶた ※ 高野豆腐入り酢豚 チンゲンサイの炒め物 にらたまスープ	754	2.8
13	月	牛乳	米粉コッペパン	※ ポークビーンズ オムレツ ※やさい 野菜のソテー ※ ヨーグルト	771	3.5
14	火	牛乳	米飯	※ アジの甘だれ ※はくさい だいず ※ 白菜の大豆あえ いものこ汁 みかん	749	2.0
15	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※ごもくまめ ※ 郡上味噌けいちゃん 五目豆 うずらたまごのすまし汁	774	2.5
16	木	牛乳	ソフト麺	※ きのこあん 大学芋 ※あつあ 厚揚げのオイスターソース炒め こざかな 小魚	877	3.1
17	金	牛乳	米飯	※ ふきよせごはん ※ シシャモのもみじ揚げ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 りんご	784	2.1
20	月	牛乳	小型パン	※や ※き ぼ だいこん ちゅうかいた とうにゆうあんにと豆腐 焼きそば 切り干し大根の中華炒め 豆乳杏仁豆腐	773	4.1
21	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※はくさい ゆず か 豚肉のあんからめ 白菜の柚子香あえ ※みそ じる 味噌けんちん汁	856	2.2
22	水	牛乳	麦飯	※まいぼどうふ あま ※らーばーつあい 麻婆豆腐 甘エビのから揚げ 辣白菜	770	2.4
24	金	牛乳	米飯	※ イワシの紀州煮 じゃがいものきんぴら ※ じる こぶ汁 みかん	752	2.4
27	月	牛乳	コッペパン	※ カレーシチュー ※ フライビーンズ ※だいこん 大根サラダ	754	3.4
28	火	牛乳	米飯	※かんとうに ※き ぼ だいこん 関東煮 レバーの煮つけ 切り干し大根のおかかあえ ふりかけ	734	2.6
29	水	牛乳	麦飯	※わふう ※ 和風おろしハンバーグ さといものごまあえ ※かすじる 粕汁	822	2.5
30	木	牛乳	一食うどん	※たまご ※だいこん にももの 卵とじうどん さつまいもチップス 大根とツナの煮物	765	2.4

(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。