

10月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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} の赤ワイン煮 ^に ウィンナーポテト [※] カラフルスープ	603	2.2
3	火	牛乳	米飯	ちくわの磯辺揚げ [※] 大根とがんもの煮物 ^{※だいこん} すまし汁 [※] ふりかけ	608	2.3
4	水	牛乳	麦飯	ひじきごはん [※] 卵と青菜の和風炒め ^{※たまごあおな わふういた} 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそしる} みかん	617	1.9
5	木	牛乳	ソフト麺	シーフードソース [※] ふかしいも [※] 豆のサラダ ^{※まめ}	691	2.4
6	金	牛乳	米飯	厚焼き卵 ^{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}	595	1.7
10	火	牛乳	米飯	高野豆腐の卵とじ ^{こうやとうふ たまご} 煮びたし [※] 田舎汁 ^{※いなかじる}	589	2.0
11	水	牛乳	麦飯	カツオのさらさ揚げ [※] 里芋とイカの煮物 ^{あ さといも} 岐福味噌汁 [※] みかん	668	1.7
12	木	牛乳	麦飯	ジャンバラヤ [※] グリーンポテト [※] 大根としめじのスープ ^{※だいこん} チーズ	588	2.2
13	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 アユのごま味噌だれ ^{しよくさい ひ} じゃがいもの煮つけ [※] ハツシモ米麺汁 [※]	624	1.8
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 [※]	598	3.0
17	火	牛乳	米飯	肉団子の甘酢あん ^{にくだんご あまず} 白菜の塩炒め ^{はくさい しおいた} ワンタンスープ [※]	627	1.8
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 [※] コーンもやし [※]	636	2.1
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 ^{いた に} つみれ汁 [※]	615	2.2
20	金	牛乳	米飯	サバの味噌煮 [※] おかかあえ [※] 湯葉のすまし汁 ^{ゆば}	586	1.6
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 [※]	631	2.5
24	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 [※]	618	1.6
25	水	牛乳	麦飯	ビビンバ丼 [※] わかめスープ [※] フルーツ盛り合わせ [※]	588	1.6
26	木	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	624	1.3
27	金	牛乳	米飯	豚肉のしょうが焼き [※] 金時豆の甘煮 [※] 根菜汁 [※]	607	1.4
30	月	牛乳	小型パン	揚げパン ^あ 焼きビーフン [※] 豆乳杏仁豆腐 ^{とうにゅうあんにとらふ}	615	1.6
31	火	牛乳	米飯	【味の旅—鹿児島県—】 キビナゴの南蛮漬け ^{あじ たび} しらたきの油そうめん風 ^{かごしまけん} さつま汁 [※] ゼリー	633	2.2

(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。