

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	金	牛乳	赤飯	※サケのきのこあんかけ ※こまつな だいず ※いかだじる 小松菜の大豆あえ 筏師汁	844	1.8
5	火	牛乳	米飯	※まーぼーどうふ ※らーぼーつあい 麻婆豆腐 シューマイ 辣白菜	799	2.8
6	水	牛乳	レーズンパン	※カレーフライドチキン ポトフ ※コーンもやし	838	3.4
7	木	牛乳	一食うどん	※たまご 卵とじうどん さつまいもチップス ※だいこん あつあ にもの 大根と厚揚げの煮物	805	2.3
8	金	牛乳	米飯	※かんとうに ※に ※かお どうにゅう 関東煮 レバーの煮つけ ゆずの香りあえ 豆乳デザート	748	2.0
11	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	744	3.8
12	火	牛乳	米飯	※サンマのかば焼き ※はくさい に ※じる サンマのかば焼き 白菜のじゃこ煮 いものこ汁 みかん	799	1.8
13	水	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん ※シシャモのもみじ揚げ あ ※ぎふみそしる ※かき 岐福味噌汁 柿	784	2.0
14	木	牛乳	ソフト麺	※きのこあん だいごいも ※き ぼ だいこん ちゅうかいた こざかな 大学芋 切り干し大根の中華炒め 小魚	884	3.1
15	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※ごもくめ ※ じる 五目豆 かきたま汁	751	2.5
18	月	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ 厚揚げともやしのオイスターソース炒め あんにんどうふ 杏仁豆腐	758	4.0
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※ ほうれん草のおひたし ※ じる 豚肉のあんからめ ほうれん草のおひたし けんちん汁	833	2.1
20	水	牛乳	麦飯	とり 鶏そぼろごはん ※ ブロッコリーのおかかあえ ※ なめこの岐福味噌汁	747	2.4
21	木	牛乳	麦飯	※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ	776	2.1
22	金	牛乳	米飯	あじ たび わかやまけん 【味の旅—和歌山県—】 イワシの紀州煮 ※ しろっぼ ※こうやどうふ み そしる 高野豆腐の味噌汁 みかん	766	2.4
25	月	牛乳	黒パン	※カレーシチュー ※ ほうれん草のソテー フルーツ盛り合わせ	797	2.9
26	火	牛乳	米飯	さといも ※だいこん に ※さわにわん 里芋コロッケ 大根とツナの煮もの 沢煮椀 みかん	766	1.9
27	水	牛乳	麦飯	※ ツナライス ※だいこん ひじきサラダ チーズ	786	2.3
28	木	牛乳	麦飯	※ イカのかりん揚げ ※さといも あつあ に ※みそしる 里芋と厚揚げの煮つけ 味噌汁 りんご	770	2.1
29	金	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ ※ ひじき だいず にもの ※ じる ひじきと大豆の煮物 すまし汁	796	2.4

(令和6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%、パンとソフト麺と一食中華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。