

10 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 22 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	火	牛乳	黒パン	さつまいものシチュー ※ フライビーンズ ※かいそう 海藻サラダ	668	2.3
2	水	牛乳	麦飯	※ちくわの磯辺揚げ いそべあ ※き ぼ だいこん に 切り干し大根とツナの煮つけ ※ぶたじる 豚汁 みかん	668	2.1
3	木	牛乳	麦飯	ジャンバラヤ こ 粉ふきいも まめ のスープ チーズ	617	2.3
4	金	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 みそに れんこんのきんぴら ※ かきたま汁 じる	614	1.8
7	月	牛乳	米飯	※とりにく あ ※いそにしき ※いなかじる 鶏肉のから揚げ 磯錦 田舎汁	671	2.2
8	火	牛乳	食パン	※チリコンカン ※コーンキャベツ ※あきあじ 秋味スープ	596	2.6
9	水	牛乳	ソフト麺	シーフードソース ふかしいも ※ キャベツのソテー	671	2.3
10	木	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 どんぶり わかめスープ フルーツポンチ	596	1.5
11	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ Ayuのごま味噌だれ みそ ※だいこん あつあ に 大根と厚揚げの煮もの  ※せいらゆうじる 清流汁	584	1.7
15	火	牛乳	食パン	※チンゲンサイのクリーム煮 に オムレツ れんこんのサラダ ジャム	666	2.6
16	水	牛乳	麦飯	※カツオのさらさ揚げ あ ※ごしき ※ じる すまし汁 みかん	608	1.4
17	木	牛乳	麦飯	※かんこくふうにく ※ ナムル ※ トックスープ	596	1.7
18	金	牛乳	米飯	あじ たび さ が けん 【味の旅—佐賀県—】 ※ぶたにく に ※ 豚肉とれんこんの炒め煮 いかのかけあえ  ※ つんきーだご汁 じる つくだに のりの佃煮	622	2.0
21	月	牛乳	米飯	あつや たまご ※こまつな いた ※とうふ みそ する ※なっとう 厚焼き卵 小松菜のそぼろ炒め 豆腐の味噌汁 納豆	632	1.8
22	火	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※や 焼きビーフン フルーツ盛り合わせ	615	1.6
23	水	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん キビナゴの南蛮漬け ※ じる	607	2.1
24	木	牛乳	麦飯	※とりにく だいず にもの ※ ※こんさいじる 鶏肉と大豆の煮物 ごまあえ 根菜汁 りんご	594	1.3
25	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※すぶた ※き ぼ だいこん ちゅうかいだ ※はるさめ 酢豚 切り干し大根の中華炒め 春雨スープ 	624	2.1
28	月	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご ※ ※ぎふみそ する 高野豆腐の卵とじ おかかあえ 岐福味噌汁 みかん	602	2.0
29	火	牛乳	食パン	とりにく あか に ※まめ 鶏肉の赤ワイン煮 豆とキャベツのサラダ ※だいこん はくさい 大根と白菜のスープ	639	3.0
30	水	牛乳	麦飯	※きのこカレー ※まめ 豆のマリネ ふくじんづ 福神漬け ヨーグルト	691	2.2
31	木	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ い あ ※こまつな に 小松菜の煮びたし	612	1.3

(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。