

10 月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	※ちくわの磯辺揚げ 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
2	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
3	木	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 わかめスープ フルーツポンチ	596	1.5
4	金	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
7	月	牛乳	米飯	※とりにく だいず にも ※ごまあえ ※こんさいじる 鶏肉と大豆の煮物 りんご	594	1.3
8	火	牛乳	米飯	あつや たまご ※こまつな いた ※とうふ みそしる ※なつとう 厚焼き卵 小松菜のそぼろ炒め 豆腐の味噌汁 納豆	632	1.8
9	水	牛乳	麦飯	※ひじきごはん キビナゴの南蛮漬け さつま汁	607	2.1
10	木	牛乳	麦飯	ジャンバラヤ 粉ふきいも まめ 豆のスープ チーズ	617	2.3
11	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※アユのごま味噌だれ ※だいこん あつあ に 清流汁 	584	1.7
15	火	牛乳	米飯	※カツオのさらさ揚げ 五色あえ ※みそ じる 味噌汁 みかん	608	1.4
16	水	牛乳	食パン	※チンゲンサイのクリーム煮 オムレツ れんこんのサラダ ジャム	666	2.6
17	木	牛乳	麦飯	※きのこカレー ※まめ ふうじんづ 福神漬け ヨーグルト	691	2.2
18	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※すぶた ※き ぼ だいこん ちゅうかいいた ※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
21	月	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 れんこんのきんぴら ※かきたま汁	614	1.8
22	火	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
23	水	牛乳	一食うどん	※かやくうどん ※さつまいも入りかき揚げ ※こまつな に 小松菜の煮びたし	612	1.3
24	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
25	金	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
28	月	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご ※ おかかあえ ※ぎふ みそしる 高野豆腐の卵とじ 岐阜味噌汁 みかん	602	2.0
29	火	牛乳	米飯	【味の旅—佐賀県—】 ※ぶたにく あじ たび さ が けん 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 のりの佃煮	622	2.0
30	水	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※や 焼きビーフン も あ フルーツ盛り合わせ	615	1.6
31	木	牛乳	赤飯	※サケのきのこあんかけ ※こまつな だいず ※いかだしじる 小松菜の大豆あえ 筏師汁	670	1.7

(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。