

11月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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 だいす 小松菜の大豆あえ	※いかだじる 筥師汁	670 1.7
5	火	牛乳	米飯	麻婆豆腐	※まーぱーどうふ シューマイ	※らーぱーつあい 辣白菜	622 2.1
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	683 2.6
7	木	牛乳	一食うどん	卵とうどん	※たまご れんこんチップス	※だいこん あつあ 大根と厚揚げの煮物	581 1.7
8	金	牛乳	米飯	関東煮	※かんとうに レバーの煮つけ	ゆずの香りあえ 豆乳デザート	586 1.9
11	月	牛乳	米粉コッペパン	ポークビーンズ	※やさい オムレツ	野菜のソテー ヨーグルト	600 2.8
12	火	牛乳	米飯	サンマのかば焼き	※はくさい 白菜のじやこ煮	いものこ汁 みかん	636 1.5
13	水	牛乳	麦飯	ふきよせごはん	※あ ふきよせごはん シシャモのものみじ揚げ	※ぎふみそしる 岐福味噌汁 柿	627 1.6
14	木	牛乳	ソフト麺	きのこあん	※だいがくいも 大学芋 切り干し大根の中華炒め	※ほ だいこん ちゅうかいた	681 2.2
15	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 郡上味噌けいちゃん	※ぐじょうみそ 五目豆	※ごもくまめ かきたま汁	602 2.2
18	月	牛乳	小型パン	※や あんにんどうふ 杏仁豆腐	焼きそば	※あつかい 厚揚げともやしのオイスターソース炒め	580 3.0
19	火	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のあんからめ	※ひ こうる ほうれん草のおひたし	※そう けんちん汁	679 1.8
20	水	牛乳	麦飯	とり 鶏そぼろごはん	※ぎふみそしる ブロッコリーのおかかあえ	なめこの岐福味噌汁	585 1.9
21	木	牛乳	麦飯	※まめ ハヤシライス	豆のマリネ	コーンキャベツ	628 1.7
22	金	牛乳	米飯	【味の旅—和歌山県—】 イワシの紀州煮	※あじ たび わかやまけん すろっぽ	※こうやどうふ 高野豆腐の味噌汁	612 2.1
25	月	牛乳	黒パン	※カレーシチュー	※そ う ほうれん草のソテー	※も あ フルーツ盛り合わせ	652 2.3
26	火	牛乳	米飯	さといも 里芋コロッケ	※だいこん に 大根とツナの煮もの	※さわにわん 沢煮椀	578 1.5
27	水	牛乳	麦飯	※だいこん ツナライス	※だいこん 大根としめじのスープ	※ひじきサラダ チーズ	616 1.8
28	木	牛乳	麦飯	※あ イカのかりん揚げ	※さといも あつあ 里芋と厚揚げの煮つけ	※みそしる 味噌汁	624 1.8
29	金	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ	※だいす にもの ひじきと大豆の煮物	※じる すまし汁	630 1.9

(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。