

# 11 月学校給食献立表(南地区)

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<br>kcal | 塩分<br>g |
|----|---|-----------|------------------------------------------------------------|---------------|---------|
| 1  | 金 | 牛乳        | 食パン<br>鶏肉の赤ワイン煮 豆とキャベツのサラダ<br>※だいこん はくさい<br>大根と白菜のスープ      | 639           | 3.0     |
| 5  | 火 | 牛乳        | 米飯<br>※かんとうに 関東煮 レバーの煮つけ ※ に ※ かお とうにゆう 豆乳デザート             | 586           | 1.9     |
| 6  | 水 | 牛乳        | 麦飯<br>鶏そぼろごはん ブロッコリーのおかかあえ<br>※ なめこの ぎふみそしる 岐福味噌汁          | 585           | 1.9     |
| 7  | 木 | 牛乳        | 麦飯<br>※さいも 里芋コロッケ ※だいこん 大根とツナの煮もの ※さわにわん 沢煮椀               | 578           | 1.5     |
| 8  | 金 | 牛乳        | レーズンパン<br>※ カレーフライドチキン ※ ポトフ ※ コーンもやし                      | 683           | 2.6     |
| 11 | 月 | 牛乳        | 米飯<br>※ サンマのかば焼き ※はくさい 白菜のじゃこ煮 ※ に ※ じる いものこ汁 みかん          | 636           | 1.5     |
| 12 | 火 | 牛乳        | 米飯<br>【ふるさと食材の日】<br>※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※ごもくめ 五目豆 ※ じる かきたま汁 | 602           | 2.2     |
| 13 | 水 | 牛乳        | ソフト麺<br>※きのこあん だいがかいも 大学芋 ※き ぼ だいこん ちゅうかいだ 切り干し大根の中華炒め     | 681           | 2.2     |
| 14 | 木 | 牛乳        | 麦飯<br>※ ふきよせごはん ※ シシャモのもみじ揚げ ※ ぎふみそしる 岐福味噌汁 ※かき 柿          | 627           | 1.6     |
| 15 | 金 | 牛乳        | 米粉コッペパン<br>※ 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              | 600           | 2.8     |
| 18 | 月 | 牛乳        | 米飯<br>【ふるさと食材の日】<br>※ふたにく 豚肉のあんからめ ※ ほうれん草のおひたし ※ けんちん汁    | 679           | 1.8     |
| 19 | 火 | 牛乳        | 米飯<br>※まいぼーどうふ 麻婆豆腐 シューマイ ※らーばーつあい 辣白菜                     | 622           | 2.1     |
| 20 | 水 | 牛乳        | 麦飯<br>※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ                            | 628           | 1.7     |
| 21 | 木 | 牛乳        | 麦飯<br>【味の旅—和歌山県—】<br>※きしゅうに イワシの紀州煮 ※ 高野豆腐の味噌汁 ※ みそしる みかん  | 612           | 2.1     |
| 22 | 金 | 牛乳        | 小型パン<br>※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<br>※あん にんどうふ 杏仁豆腐  | 580           | 3.0     |
| 25 | 月 | 牛乳        | 米飯<br>※ イカのかりん揚げ ※さいも あ 厚揚げの煮つけ ※みそしる 味噌汁<br>りんご           | 624           | 1.8     |
| 26 | 火 | 牛乳        | 米飯<br>※わふう 和風おろしハンバーグ ※ ひじきと大豆の煮物 ※ じる すまし汁                | 630           | 1.9     |
| 27 | 水 | 牛乳        | 一食うどん<br>※たまご 卵とじうどん ※だいこん あつあ 大根と厚揚げの煮物 ※ じる にももの         | 581           | 1.7     |
| 28 | 木 | 牛乳        | 麦飯<br>※ 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     |
| 29 | 金 | 牛乳        | 黒パン<br>※ カレーシチュー ※ ほうれん草のソテー<br>※も あ フルーツ盛り合わせ             | 652           | 2.3     |

(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。