

10 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

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	水	牛乳	米飯	高野豆腐の卵とじ おひたし 豚汁	747 2.5
2	木	牛乳	米飯	肉団子の中華煮 切り干し大根のオイスターソース炒め ※ ワンタンスープ	773 2.8
3	金	牛乳	米飯	※ サワラのたつた揚げ 甘酢あえ お月見汁	758 1.7
6	月	牛乳	食パン	※ チリコンカン ※ コーンもやし ※ コンソメスープ チーズ	730 3.4
7	火	牛乳	米飯	【味の旅—滋賀県—】 しよいめし 牛肉コロッケ ※ うち豆汁 	814 2.0
8	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ 鶏肉と大豆の煮物 ※ ごまあえ ※ けんちん汁 	746 1.8
9	木	牛乳	ソフト麺	※ 肉味噌 ふかしいも ※ キャベツのおかかあえ	810 2.7
10	金	牛乳	米飯	※ 肉じゃが 厚焼き卵 ※ 清流汁	751 2.3
14	火	牛乳	黒パン	※ 鶏肉のケチャップ煮 ※ まめまめポテト ※ 白菜のスープ	757 3.2
15	水	牛乳	米飯	※ タラのきのこあんかけ ※ 煮びたし ※ 筏師汁	741 1.9
16	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ 三色ごはん ※ 揚げ大豆 ※ 岐阜味噌汁 	783 2.2
17	金	牛乳	小型パン	※ 揚げパン ※ 焼きビーフン ※ 杏仁豆腐	730 2.0
20	月	牛乳	コッペパン	※ 鶏肉のレモンソース ※ 青菜とツナのソテー ※ 大根としめじのスープ	761 3.2
21	火	牛乳	米飯	※ シシャモの天ぷら おからの炒り煮 ※ 五目汁 ※ みかん	741 2.0
22	水	牛乳	米飯	※ カレーライス ※ 豆のマリネ ※ コーンキャベツ	815 2.7
23	木	牛乳	ソフト麺	※ 和風あんかけ ※ かき揚げ ※ 大根とツナの煮もの	828 2.8
24	金	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 ※ 小松菜のそぼろ炒め ※ かきたま汁	766 2.1
27	月	牛乳	コッペパン	さつまいものシチュー キャベツのカレーソテー フルーツポンチ	763 2.8
28	火	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ ※ くきわかめの炒め煮 ※ つくね汁	830 2.9
29	水	牛乳	米飯	※ ひじきごはん ※ 厚揚げのそぼろあんかけ ※ 具だくさん岐阜味噌汁	749 2.1
30	木	牛乳	一食中華麺	※ 野菜ラーメン ギョーザ ※ じゃがいもの中華炒め ※ ゼリー	736 3.5
31	金	牛乳	米飯	※ ジャンバラヤ ※ 粉ふきいも ※ 卵スープ ※ 大豆入り小魚	748 2.9

(令和7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、岐阜市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。
- ◇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阜(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。
- ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。