

11 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

18 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
4	火	牛乳	米飯	※ハヤシライス 白菜のスープ煮 フルーツ盛り合わせ	773	1.8
5	水	牛乳	米飯	【味の旅—鹿児島県—】 ※さつますもじ ※小伊ワシのから揚げ ※呉汁 	774	2.2
6	木	牛乳	コッペパン	※ポトフ ウインナーのソースかけ コーンキャベツ ヨーグルト	755	3.2
7	金	牛乳	ソフト麺	※和風カレーあん じゃがいものから揚げ ※切り干し大根のごまよごし	749	2.3
10	月	牛乳	米飯	※サンマのかば焼き ※おかかあえ ※豚汁	781	1.9
11	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※郡上味噌 ※けいちゃん ※五目豆 ※かきたま汁 	808	2.5
12	水	牛乳	ソフト麺	※きのこあん ※大学芋 ※らーばーつあい	805	2.8
13	木	牛乳	米飯	※ふきよせごはん ※シシャモのもみじ揚げ ※切り干し大根の味噌汁 ※みかん	793	2.1
14	金	牛乳	食パン	※ポークビーンズ オムレツ ※キャベツとツナのソテー	751	3.2
17	月	牛乳	米飯	※ツナライス ※小松菜のソテー ※はくさい にくだんご	729	2.0
18	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※豚肉のあんからめ ※小松菜の大豆あえ ※五目きのこ汁 	803	2.1
19	水	牛乳	黒パン	※クリームシチュー ※フライビーンズ ※おんやさい	778	2.9
20	木	牛乳	米飯	※和風ハンバーグ ※ほうれん草の煮びたし ※のっぺい汁	758	2.3
21	金	牛乳	小型パン	※焼きそば ※厚揚げともやしの炒め物 ※杏仁豆腐	787	4.0
25	火	牛乳	米飯	※コロッケ ※小松菜のそぼろ炒め ※豆腐の味噌汁	828	2.3
26	水	牛乳	ソフト麺	※ミートソース ※粉ふきいも ※海藻サラダ	814	3.4
27	木	牛乳	米飯	※麻婆豆腐 ※シューマイ ※チンゲンサイの中華炒め	830	2.7
28	金	牛乳	コッペパン	※カレーフライドチキン ※ブロッコリーのソテー ※カラフルスープ	740	3.1

(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。
- ◇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。