

10 月学校給食献立表(中地区)

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	水	牛乳	米飯	ジャンバラヤ こ 粉ふきいも ※たまご 卵スープ	597 2.2
2	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ 肉味噌 ふかしいも ※ キャベツのおかかあえ	618 2.1
3	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく 鶏肉と大豆の煮物 ※ ごまあえ ※ けんちん汁 	593 1.4
6	月	牛乳	米飯	※ サワラのたつた揚げ あ 甘酢あえ ※つきみじり お月見汁	608 1.4
7	火	牛乳	食パン	※ チリコンカン ※ コーンもやし ※ コンソメスープ	573 2.5
8	水	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ギョーザ ちゅうかい じゃがいもの中華炒め ゼリー	562 2.6
9	木	牛乳	米飯	ひじきごはん ※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ ※ぐ 具だくさん岐福味噌汁	597 1.7
10	金	牛乳	米飯	※にく 肉じゃが あつや 厚焼き卵 たまご 清流汁 ※せいりゅうじり	597 1.9
14	火	牛乳	黒パン	とりにく 鶏肉のケチャップ煮 に まめまめポテト はくさい 白菜のスープ	604 2.6
15	水	牛乳	米飯	※ タラのきのこあんかけ ※に 煮びたし ※いかだしじり 筏師汁	589 1.6
16	木	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※や 焼きビーフン あんにんどうふ 杏仁豆腐	587 1.6
17	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※さんしよく 三色ごはん ※あ 揚げ大豆 ※ぎふみそしり 岐福味噌汁 	625 1.8
20	月	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 みそに 小松菜のそぼろ炒め いた かきたま汁 ※	621 1.7
21	火	牛乳	コッペパン	※とりにく 鶏肉のレモンソース ※あおな 青菜とツナのソテー ※だいこん 大根としめじのスープ	607 2.5
22	水	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ いそべあ くきわかめの炒め煮 いた つくね汁 ※	642 2.3
23	木	牛乳	米飯	※ カレーライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ	660 2.4
24	金	牛乳	ソフト麺	※わふう 和風あんかけ ※ かき揚げ ※だいこん 大根とツナの煮もの	642 1.8
27	月	牛乳	米飯	こうやどうふ 高野豆腐の卵とじ たまご おひたし ※ぶたじり 豚汁	594 2.1
28	火	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	624 2.2
29	水	牛乳	米飯	※ シシャモの天ぷら てん おからの炒り煮 い 五目汁 ※ごもくじり みかん	595 1.6
30	木	牛乳	米飯	【味の旅—滋賀県—】 あじ しよいめし たび 牛肉コロッケ しがけん うち豆汁 	648 1.8
31	金	牛乳	米飯	にくだんご 肉団子の中華煮 ちゅうかに 切り干し大根のオイスターソース炒め ※ ワンタンスープ	596 2.1

(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。