

10 月学校給食献立表(北地区)

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	高野豆腐の卵とじ おひたし 豚汁	594 2.1
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	596 2.1
3	金	牛乳	米飯	※サワラのたつた揚げ 甘酢あえ ※つきみじる	608 1.4
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	573 2.5
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	648 1.8
8	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく だいず にももの 鶏肉と大豆の煮物 ※ごまあえ ※けんちん汁	593 1.4
9	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
10	金	牛乳	米飯	※にく 肉じゃが ※あつや たまご ※せいりゅうじる 厚焼き卵 清流汁	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 ※いかだしじる 筏師汁	589 1.6
16	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※さんしよく 三色ごはん ※あ だいず ※ぎふみそ しょうる 岐福味噌汁	625 1.8
17	金	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
20	月	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
21	火	牛乳	米飯	※シシャモの天ぷら おからの炒り煮 ※い に ※ごもくじる 五目汁 みかん	595 1.6
22	水	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
23	木	牛乳	ソフト麺	※わふう 和風あんかけ ※あ かき揚げ ※だいこん 大根とツナの煮もの	642 1.8
24	金	牛乳	米飯	※み そ に ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※いた いた ※ じる かつたま汁	621 1.7
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	624 2.2
28	火	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 に ※ じる つくね汁	642 2.3
29	水	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
30	木	牛乳	一食中華麺	※やさしい 野菜ラーメン ギョーザ じゃがいもの中華炒め ※ちゅうかい いた いた ※ ゼリー	562 2.6
31	金	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

(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。