

10 月学校給食献立表(南地区)

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	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
2	木	牛乳	米飯	【味の旅—滋賀県—】 あじ たび し が け ん しよいめし ぎゅうにく 牛肉コロッケ ※ まめじる うち豆汁 	648	1.8
3	金	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
6	月	牛乳	米飯	※ サワラのたつた揚げ あ ま ず 甘酢あえ ※ つきみじる お月見汁	608	1.4
7	火	牛乳	米飯	こうやとうふ たまご ※ ※ふたじる 高野豆腐の卵とじ おひたし 豚汁	594	2.1
8	水	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ い そ べ あ ※ いた に ※ じる つくね汁	642	2.3
9	木	牛乳	米飯	※にく あつや たまご ※せいりゅうじる 肉じゃが 厚焼き卵 清流汁	597	1.9
10	金	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ギョーザ じゃがいもの中華炒め ちゅうかいした ゼリー	562	2.6
14	火	牛乳	米飯	※ タラのきのこあんかけ ※に ※いかだしじる 煮びたし 筏師汁	589	1.6
15	水	牛乳	黒パン	とりにく ケチャップ煮 に ※ はくさい 鶏肉のケチャップ煮 まめまめポテト 白菜のスープ	604	2.6
16	木	牛乳	米飯	にくだんご ちゅうかに ※き ほ だいこん いた 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
17	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 しよくさい ひ ※さんしよく ※あ だいず ※ぎふみそじる 三色ごはん 揚げ大豆 岐福味噌汁 	625	1.8
20	月	牛乳	米飯	※ み そ に ※こまつな いた ※ じる サバの味噌煮 小松菜のそぼろ炒め かきたま汁	621	1.7
21	火	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
22	水	牛乳	ソフト麺	※わふう 和風あんかけ ※ あ ※だいこん に かき揚げ 大根とツナの煮もの	642	1.8
23	木	牛乳	米飯	※あつあ ひじきごはん 厚揚げのそぼろあんかけ ※ぐ ぎふみそじる 貝だくさん岐福味噌汁	597	1.7
24	金	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
27	月	牛乳	米飯	※ シシャモの天ぷら てん におからの炒り煮 い に ※ごもくじる 五目汁 みかん	595	1.6
28	火	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
29	水	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※や 焼きビーフン あんにんとうふ 杏仁豆腐	587	1.6
30	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 しよくさい ひ ※とりにく だいず にも ※ ※ じる 鶏肉と大豆の煮物 ごまあえ けんちん汁 	593	1.4
31	金	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

(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。