

10 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

21 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	木	牛乳	米飯	※ ^{どんぶり※} ビビンバ丼 フライビーonz わかめスープ	754	2.1
2	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	733	3.1
5	月	牛乳	食パン	※ ^{とりにく} 鶏肉のトマト煮 ※ ^に グリーンポテト ※ ^{はくさい} 白菜のスープ ※ [※] ジャム	715	3.3
6	火	牛乳	米飯	※ ^{こうやとうふ たまご} 高野豆腐の卵とじ ※ [※] ひじきと大豆の煮物 ※ [※] 味噌汁	758	2.7
7	水	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	751	2.7
8	木	牛乳	小型パン	※ ^あ 揚げパン ※ ^{※や} 焼きビーフン ※ ^{とうにゅうあんになんどうふ} 豆乳杏仁豆腐 ※ ^{こざかな} 小魚	744	2.2
9	金	牛乳	米飯	【味の旅—青森県—】 ※ [※] サンマのかば焼き ※ ^{ねりこみ} ねりこみ ※ ^{せんべい汁} せんべい汁 	779	1.8
13	火	牛乳	米飯	※ [※] かきまわし ※ [※] シシャモの天ぷら ※ ^{※ぎふみそしる} 岐福味噌汁	763	1.9
14	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{※にく} 肉じゃが ※ ^{※に} 煮びたし ※ ^{※きんしたまご} 錦糸卵のすまし汁 	732	1.9
15	木	牛乳	米飯	※ [※] ツナカレー ※ [※] 豆のマリネ ※ [※] コーンもやし	821	2.4
16	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ [※] サバの味噌煮 ※ [※] 大豆あえ ※ [※] のっぺい汁 	746	2.0
19	月	牛乳	コッペパン	※ [※] コロケ ※ [※] ほうれん草のソテー ※ [※] パンプキンポタージュ	758	3.2
20	火	牛乳	米飯	※ ^{※ぶたにく} 豚肉のしょうが焼き ※ [※] さといもの煮つけ ※ ^{※こんさいじる} 根菜汁	749	1.9
21	水	牛乳	食パン	※ [※] チリコンカン ※ ^{※やさい} 野菜のソテー ※ [※] ポテトスープ	731	3.1
22	木	牛乳	ソフト麺	※ ^{※ちゅうか} 中華あんかけ ※ [※] さつまいもチップス ※ ^{※らーばーつあい} 辣白菜	787	2.7
23	金	牛乳	米飯	※ ^{※とりにく} 鶏肉と大豆の煮物 ※ [※] 甘酢あえ ※ [※] かきたま汁	790	1.9
26	月	牛乳	黒パン	※ [※] オムレツ ※ [※] キャベツのサラダ ※ [※] チンゲンサイのクリーム煮	739	2.7
27	火	牛乳	米飯	※ ^{※とりにく} 鶏肉のから揚げ ※ [※] ごまあえ ※ ^{※ぎふそうでんみそしる} 岐福早田味噌汁	783	1.9
28	水	牛乳	食パン	※ [※] 煮込みハンバーグ ※ [※] 粉ふきいも ※ [※] 豆のスープ	735	3.4
29	木	牛乳	ソフト麺	※ ^{※わふう} 和風あん ※ [※] かき揚げ ※ [※] 切り干し大根とツナの煮つけ	848	2.6
30	金	牛乳	米飯	※ [※] ちくわの磯辺揚げ ※ [※] 大根と豚肉の煮もの ※ [※] すまし汁	765	2.6

(令和8年度)

◇米は岐阜県産を使用しています。

パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。

牛乳は岐阜県産を使用しています。

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、『学校給食地産地産推進事業』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。