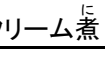


10 月学校給食献立表(南地区)

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	※とりにく だいず にもの 鶏肉と大豆の煮物 ※あまず 甘酢あえ ※ かしきたま汁	790	1.9
2	金	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
5	月	牛乳	米飯	にくだんご ちゅうかに ※き ぼ だいこん 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	751	2.7
6	火	牛乳	米飯	こうやとうふ たまご ※ だいず にもの ※みそしる 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	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
8	木	牛乳	米飯	あじ たび あおもりけん 【味の旅—青森県—】 ※ サンマのかば焼き ねりこみ せんべい汁 	779	1.8
9	金	牛乳	食パン	にこ 煮込みハンバーグ こ 粉ふきいも まめ 豆のスープ	735	3.4
13	火	牛乳	米飯	※ かきまわし シシャモのてんぷら ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	763	1.9
14	水	牛乳	米飯	しよくざい ひ 【ふるさと食材の日】 ※にく 煮じゃが ※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	小型パン	あ 揚げパン ※や 焼きビーフン とうにゅうあんにとんどうふ こざかな 豆腐 小魚	744	2.2
16	金	牛乳	食パン	とりにく に 鶏肉のトマト煮 グリーンポテト はくさい 白菜のスープ ※ ジャム	715	3.3
19	月	牛乳	米飯	しよくざい ひ 【ふるさと食材の日】 ※ み そ に ※だいず 大豆あえ ※ かつぱい汁 	746	2.0
20	火	牛乳	米飯	※ ビビンバ丼 フライビーンス わかめスープ	754	2.1
21	水	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 らーば一つあい 辣白菜	787	2.7
22	木	牛乳	米飯	※まめ ツナカレー 豆のマリネ ※ コーンもやし	821	2.4
23	金	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
26	月	牛乳	米飯	※とりにく あ 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
27	火	牛乳	米飯	※ぶたにく や 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
28	水	牛乳	ソフト麺	※わふう ※ あ 和風あん かき揚げ ※き ぼ だいこん 切り干し大根とツナの煮つけ	848	2.6
29	木	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ ※だいこん ぶたにく に 大根と豚肉の煮もの ※ かつぱい汁	765	2.6
30	金	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

(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。