# 11 月学校給食献立表（北地区）

給食日数　中　　19 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 月 | 牛乳 | コッペパン | さつまいものシチュー　※フライビーンズ　※野菜のソテー | 775 | 3.0 |
| 4 | 水 | 牛乳 | 米飯 | ※関東煮　厚焼き卵　※小松菜のそぼろ炒め | 725 | 2.5 |
| 5 | 木 | 牛乳 | 一食中華麺 | ※コーンラーメン　春巻き<br>※切り干し大根のオイスターソース炒め | 750 | 3.1 |
| 6 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】<br>※大豆入りツナごはん　※ごまあえ　※豚汁 | 795 | 2.2 |
| 9 | 月 | 牛乳 | 小型パン | ※焼きそば　※厚揚げともやしのオイスターソース炒め<br>杏仁豆腐 | 750 | 3.9 |
| 10 | 火 | 牛乳 | 米飯 | 【岐阜県産の農産物を学ぶ給食の日】<br>※**飛騨牛のカレーライス**　※豆のマリネ<br>※ブロッコリーのサラダ | 844 | 2.5 |
| 11 | 水 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】<br>※豚肉のあんからめ　※おかかあえ　※錦糸卵のすまし汁 | 755 | 2.1 |
| 12 | 木 | 牛乳 | 黒パン | 肉団子のトマト煮　※小松菜のソテー<br>コーンクリームスープ | 734 | 3.3 |
| 13 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※ひじきごはん　※ちくわの香味揚げ　※岐福味噌汁 | 808 | 3.2 |
| 16 | 月 | 牛乳 | 食パン | 【岐阜県産の農産物を学ぶ給食の日】<br>※ポークビーンズ　オムレツ　コーンキャベツ<br>※**岐阜市産いちごジャム** | 746 | 3.1 |
| 17 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※サバの味噌煮　※煮びたし　※けんちん汁 | 758 | 2.0 |
| 18 | 水 | 牛乳 | 米飯 | ※郡上味噌けいちゃん　※五目豆　※かきたま汁　みかん | 784 | 2.3 |
| 19 | 木 | 牛乳 | ソフト麺 | ※きのこあん　大学芋　※チンゲンサイの中華炒め | 807 | 2.8 |
| 20 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※シシャモのもみじ揚げ　※じゃがいものきんぴら<br>※豆腐の岐福味噌汁 | 753 | 2.1 |
| 24 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※和風おろしハンバーグ　※くきわかめの炒め煮<br>※岐福味噌汁 | 776 | 2.7 |
| 25 | 水 | 牛乳 | 米飯 | 【味の旅―京都府―】<br>※衣笠丼　※お茶豆　京野菜のすまし汁 | 777 | 1.9 |
| 26 | 木 | 牛乳 | ソフト麺 | ※和風カレーあん　コロッケ　※小松菜の大豆あえ | 848 | 2.8 |
| 27 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※麻婆豆腐　シューマイ　※辣白菜 | 808 | 2.7 |
| 30 | 月 | 牛乳 | コッペパン | ※フライドチキン　キャベツとツナのソテー　※ポテトスープ | 737 | 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、『学校給食地消地産推進事業』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。
◇『岐阜県産の農産物を学ぶ給食の日』は岐阜県の**「学校給食県産農産物導入促進支援事業」**の支援を活用し実施します。この事業は県産農産物をより多く使用した特色ある給食を提供することで、子どもたちが楽しみながら地域農業や県産農産物への理解を深めることを目的としています。