

10 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

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	※ ビビンバ丼 フライビーンス わかめスープ	597	1.6
2	金	牛乳	一食中華麺	※ 野菜ラーメン ギョーザ じゃがいもの中華炒め	579	2.4
5	月	牛乳	食パン	※ 鶏肉のトマト煮 グリーンポテト 白菜のスープ ジャム	580	2.7
6	火	牛乳	米飯	※ 高野豆腐の卵とじ ひじきと大豆の煮物 味噌汁	604	2.3
7	水	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	599	2.1
8	木	牛乳	小型パン	※ 揚げパン 焼きビーフン 豆乳杏仁豆腐	587	1.6
9	金	牛乳	米飯	【味の旅—青森県—】 ※ サンマのかば焼き ねりこみ せんべい汁 	620	1.7
13	火	牛乳	米飯	※ かきまわし ※ シシャモの天ぷら 岐福味噌汁	609	1.5
14	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ 肉じゃが 煮びたし 錦糸卵のすまし汁 	582	1.6
15	木	牛乳	米飯	※ ツナカレー 豆のマリネ コーンもやし	666	2.1
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 	602	1.8
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	603	2.4
20	火	牛乳	米飯	※ 豚肉のしょうが焼き さといもの煮つけ 根菜汁	597	1.6
21	水	牛乳	食パン	※ チリコンカン 野菜のソテー ポテトスープ	586	2.5
22	木	牛乳	ソフト麺	※ 中華あんかけ さつまいもチップス 辣白菜	604	2.0
23	金	牛乳	米飯	※ 鶏肉と大豆の煮物 甘酢あえ かきたま汁	633	1.4
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	587	2.1
27	火	牛乳	米飯	※ 鶏肉のから揚げ ごまあえ 岐福早田味噌汁	622	1.6
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	585	2.7
29	木	牛乳	ソフト麺	※ 和風あん かき揚げ 切り干し大根とツナの煮つけ	658	1.7
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	587	1.9

(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。