

# 10月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 20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
3	月	牛乳	食パン	ハムカツ ボイルキャベツ <sup>※</sup> ぎのこスープ <sup>だいずい</sup> 大豆入り小魚 <sup>こざかな</sup>	811	4.5
4	火	牛乳	米飯	<sup>※ぶたにく</sup> 豚肉と厚揚げの味噌炒め <sup>みそいた</sup> <sup>※こまつな</sup> 小松菜の煮びたし <sup>※</sup> かきたま汁 <sup>じる</sup>	771	2.0
5	水	牛乳	麦飯	<sup>※ちゅうか</sup> 中華丼 <sup>※はるさめ</sup> ギョウザ 春雨スープ	837	3.7
6	木	牛乳	ソフト麺	<sup>にくみ</sup> 肉味噌 <sup>※</sup> おかかあえ <sup>はっこうにゅう</sup> ふかしいも 発酵乳	896	3.1
7	金	牛乳	米飯	ひじきごはん <sup>※</sup> アジの香味揚げ <sup>こうみあ</sup> のっぺい汁 <sup>じる</sup> みかん	820	2.1
11	火	牛乳	小型くるみパン	<sup>※たまご</sup> 卵とじうどん <sup>てん</sup> カワハギの天ぷら <sup>ふく</sup> 含め煮 <sup>に</sup> ヨーグルト	799	3.6
12	水	牛乳	麦飯	<sup>※</sup> ぎのこカレー <sup>※まめ</sup> 豆とキャベツのサラダ <sup>ふくじんづ</sup> 福神漬け <sup>ゼリー</sup>	867	3.2
13	木	牛乳	麦飯	<sup>こうやどうふ</sup> 高野豆腐の卵とじ <sup>たまご</sup> <sup>のざわな</sup> 野菜ふりかけ <sup>※あいしょうじ</sup> 相性汁	791	3.3
14	金	牛乳	米飯	<sup>※</sup> アユの甘だれ <sup>あま</sup> ひじきと大豆の煮物 <sup>だいず</sup> <sup>にもの</sup> 根菜汁 <sup>※こんさいじ</sup> りんご	794	2.4
17	月	牛乳	黒パン	さつまいものシチュー <sup>※まめ</sup> 豆のマリネ <sup>フルーツ</sup> ポンチ	875	3.4
18	火	牛乳	米飯	<sup>※ぐじょうみそ</sup> 郡上味噌けいちゃん <sup>※だいこん</sup> 大根と厚揚げの煮物 <sup>にもの</sup> <sup>※</sup> すまし汁 <sup>じる</sup>	800	2.7
19	水	牛乳	麦飯	【味の旅ー鳥取県ー】ハタハタのから揚げ  ブロッコリーのごまあえ <sup>※</sup> いもこん鍋 <sup>なべ</sup> しじみの佃煮 <sup>つくだに</sup> <sup>ゼリー</sup>	773	2.3
20	木	牛乳	麦飯	<sup>さんしよく</sup> 三色ごはん <sup>※きり</sup> 切り干し大根の煮つけ <sup>だいこん</sup> <sup>に</sup> <sup>※</sup> たぬき汁 <sup>じる</sup> みかん	812	2.2
21	金	牛乳	一食中華麺	<sup>※たんたんめん</sup> 担担麺 <sup>はるまき</sup> 春巻 <sup>ちゅうか</sup> 中華あえ <sup>だいず</sup> かみかみ大豆	735	3.3
24	月	牛乳	小型パン	<sup>※や</sup> 焼きそば <sup>※あつあ</sup> 厚揚げともやしのオイスターソース炒め <sup>いた</sup> <sup>あんにんどうふ</sup> 杏仁豆腐	832	3.9
25	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 <sup>しよくざい</sup> 鶏肉と大豆の煮物 <sup>ひ</sup> <sup>※とり</sup> <sup>だいず</sup> <sup>にもの</sup>  <sup>※はくさい</sup> 白菜のピーナッツあえ <sup>※</sup> けんちん汁 <sup>じる</sup> <sup>※かき</sup> 柿	827	2.2
26	水	牛乳	麦飯	<sup>※</sup> サバの煮つけ <sup>に</sup> れんこんのきんぴら <sup>※みそしる</sup> 味噌汁 <sup>みかん</sup>	822	2.6
27	木	牛乳	麦飯	<sup>にくだんご</sup> 肉団子の甘酢あん <sup>あまず</sup> <sup>※あおな</sup> 青菜の中華炒め <sup>ちゅうかいた</sup> <sup>※たまご</sup> 卵コーンスープ	793	3.5
28	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 <sup>※にく</sup> 肉じゃが <sup>※</sup> <sup>しよくざい</sup> ほうれん草のごまあえ <sup>ひ</sup> <sup>※みそしる</sup> 味噌汁 <sup>※なっとう</sup>  納豆	807	2.3
31	月	牛乳	米飯	<sup>※こ</sup> 木の葉丼 <sup>は</sup> <sup>※あ</sup> 揚げ大豆 <sup>だいず</sup> <sup>※とんじ</sup> 豚汁 <sup>オレンジ</sup>	801	2.3

(平成28年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト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、学校保健課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。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇平成26年4月より学校給食クオリティアップサポート事業の補助を受けています。