

11 月学校給食献立表(中地区)

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
1	火	牛乳	ピタパン	とりにく あか に 鶏肉の赤ワイン煮 グリーンポテト ※ほうれん草のクリームスープ アーモンド入り小魚	713	4.0
2	水	牛乳	麦飯	とり つくねの香味味噌 ふきよせ すまし汁 ふりかけ	897	2.8
4	金	牛乳	米飯	【味の旅—岩手県—】サンマのかば焼き ※ほうれん草の磯香あえ いものこ汁 りんご 	868	2.5
7	月	牛乳	米飯	わふう 和風ハンバーグ ひじきの炒め煮 さつま汁 オレンジ	879	3.6
8	火	牛乳	パン	オムレツ ブロッコリーサラダ ※ポトフ チーズ	814	4.2
9	水	牛乳	小型パン	※きしめん ※こ 小イワシのから揚げ ※き ぼ だいこん 切り干し大根のごまよごし プリン	814	4.6
10	木	牛乳	麦飯	※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※に 煮びたし ※いなかじる 田舎汁	861	2.9
11	金	牛乳	米飯	※ ハヤシライス ※ビーンズサラダ フルーツポンチ	856	2.2
14	月	牛乳	米飯	まぐろごはん ※かくふ うまに ※ じる 角麩の旨煮 こぶ汁 ヨーグルト	826	3.0
15	火	牛乳	米粉コッペパン	※ホークビーンズ ※イカのカラー揚げ ※ひじきサラダ ※ひだ 飛騨りんご	868	4.4
16	水	牛乳	麦飯	※だいこん ぶたにく 大根と豚肉の煮物 ※ぎゅうにゅうい 牛乳入りおから ※ じる すまし汁 みかん	782	2.7
17	木	牛乳	ソフト麺	※ きのこあん だいがくいも 大学芋 ※あおな 青菜のオイスターソース炒め	843	2.8
18	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ シンシャモのもみじ揚げ ※こまつな 小松菜のごまあえ ※ぶたじる 豚汁 	757	2.2
21	月	牛乳	米飯	※おやこどんぶり ※こんぶまめ ※ だんごじる 親子丼 昆布豆 えび団子汁 ミニゼリー	807	2.9
22	火	牛乳	米飯	ソフトカレーのたつた揚げ キャベツのかおりあえ ※みそ じる 味噌けんちん汁	782	2.2
24	木	牛乳	麦飯	※こうやどうふ い すぶた 高野豆腐入り酢豚 にらたまスープ フルーツ盛り合わせ	835	3.3
25	金	牛乳	ソフト麺	※ミートソース ※まめまめポテト ブロッコリーのスープ煮	898	3.8
28	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】豚肉の味噌炒め ※ほうれん草の煮びたし ※ じる ※かき かきたま汁 柿 	760	2.4
29	火	牛乳	食パン	※にくだんご 肉団子のトマトソース煮 ※ ポップビーンズ ※はなやさい 花野菜サラダ	824	3.5
30	水	牛乳	麦飯	※しおや 鯖の塩焼き ※ じゃがいものきんぴら ※ ちまみ うち豆汁 みかん	827	3.0

(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。