

# 11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
1	火	牛乳	米飯	ソフトカレイのたつた揚げ キャベツのかおりあえ ※みそ味噌けんちん汁	782	2.2
2	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※ビーンズサラダ フルーツポンチ	856	2.2
4	金	牛乳	米飯	とり鶏つくねの香味味噌 ふきよせ ※すまし汁 ふりかけ	897	2.8
7	月	牛乳	ピタパン	とりにく鶏肉の赤ワイン煮 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
8	火	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
9	水	牛乳	麦飯	サバの塩焼き ※じゃがいものきんぴら ※まめ汁 みかん	827	3.0
10	木	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
11	金	牛乳	米飯	※こうや豆腐 ※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
14	月	牛乳	米粉コッペパン	※ポークビーンズ ※イカのカレー揚げ ※ひじきサラダ ※ひだりりんご	868	4.4
15	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※シ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
16	水	牛乳	麦飯	まぐるごはん ※かくふ角麩の旨煮 ※うまにこぶ汁 ヨーグルト	826	3.0
17	木	牛乳	麦飯	※だいこんぶたにく ※にももの ※ぎゅうにゅうい 大根と豚肉の煮物 牛乳入りおから すまし汁 みかん	782	2.7
18	金	牛乳	ソフト麺	※きのこあん ※だいがくいも ※あおな 大学芋 青菜のオイスターソース炒め	843	2.8
21	月	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
22	火	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 ※しょうまい ※ちゅうかういた 麻婆豆腐 シュウマイ 中華炒め パイナップル	886	3.2
24	木	牛乳	麦飯	あじたびいわて ※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
25	金	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 ※かきたま汁 ※かき柿	760	2.4
28	月	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
29	火	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
30	水	牛乳	麦飯	※ぶたにく ※に ※いなかじる 豚肉のあんからめ 煮びたし 田舎汁	861	2.9

(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。