

10月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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 ※ きのこスープ 大豆入り小魚 だいず い こざかな	672	3.0
4	火	牛乳	米飯	※ぶたにく あつあ 豚肉と厚揚げの味噌炒め ※こまつな に 小松菜の煮びたし ※ かきたま汁 じる	625	1.8
5	水	牛乳	麦飯	※ちゅうかどんぶり ※はるさめ 中華丼 ギョウザ 春雨スープ	651	2.9
6	木	牛乳	ソフト麺	にくみ そ ※ 肉味噌 おかかあえ ふかしいも	669	2.2
7	金	牛乳	米飯	ひじきごはん ※ アジの香味揚げ ※ のっぺい汁 じる みかん	659	1.8
11	火	牛乳	小型くるみパン	※たまご 卵とじうどん カワハギの天ぷら 含め煮 ヨーグルト	614	2.7
12	水	牛乳	麦飯	※ きのこカレー ※まめ 豆とキャベツのサラダ ふくじんづ 福神漬け ゼリー	700	2.8
13	木	牛乳	麦飯	こうやどうふ たまご のざわな ※あいしょうじる 高野豆腐の卵とじ 野沢菜ふりかけ 相性汁	644	2.9
14	金	牛乳	米飯	※ あま ※ だいず にもの ※こんさいじる アユの甘だれ ひじきと大豆の煮物 根菜汁 りんご	641	2.1
17	月	牛乳	黒パン	さつまいものシチュー ※まめ 豆のマリネ フルーツポンチ	671	2.7
18	火	牛乳	米飯	※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※だいこん あつあ にもの ※ じる すまし汁	638	2.1
19	水	牛乳	麦飯	あじ たび とつとりけん 味の旅ー鳥取県ー ハタハタのから揚げ あ ブロッコリーのごまあえ ※ いもこん鍋 しじみの佃煮 つくだに	593	1.8
20	木	牛乳	麦飯	さんしよく ※き ぼ だいこん に ※ じる たぬき汁 みかん	657	1.7
21	金	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん はるまき ちゅうか だいず 担担麺 春巻 中華あえ かみかみ大豆	580	2.5
24	月	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ 厚揚げともやしのオイスターソース炒め いた あんにんどうふ 杏仁豆腐	647	2.8
25	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく だいず にもの 鶏肉と大豆の煮物 ※はくさい ※ じる ※かき 白菜のピーナッツあえ けんちん汁 柿	667	1.8
26	水	牛乳	麦飯	※ に ※みそしる サバの煮つけ れんこんのきんぴら 味噌汁 みかん	664	2.3
27	木	牛乳	麦飯	にくだんご あまず ※あおな ちゅうかいた ※たまご 肉団子の甘酢あん 青菜の中華炒め 卵コーンスープ	633	2.8
28	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※にく ※ そう ※みそしる ※なっとう 肉じゃが ほうれん草のごまあえ 味噌汁 納豆	646	2.0
31	月	牛乳	米飯	※こ はどんぶり ※あ だいず ※とんじる 木の葉丼 揚げ大豆 豚汁 オレンジ	651	2.0

(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。