

11 月学校給食献立表(中地区)

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
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	608	3.4
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	696	2.3
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 	700	1.9
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	707	2.9
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	646	3.2
9	水	牛乳	小型パン	※きしめん ※小イワシのから揚げ ※きぼだいこんのごまよごし プリン	650	3.4
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	698	2.4
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	694	1.6
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	665	2.5
15	火	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	699	3.6
16	水	牛乳	麦飯	※だいこん ぶたにく にももの煮物 ※ぎゅうにゅういり 牛乳入りおから ※ すまし汁 みかん	627	2.2
17	木	牛乳	ソフト麺	※きのこあん だいがくいも ※あおな 青菜のオイスターソース炒め	667	2.2
18	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※シヤモのみみじ揚げ ※こまつな 小松菜のごまあえ ※ぶたじる 豚汁 	609	1.9
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	645	2.4
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	636	2.0
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	677	2.8
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	694	2.7
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 ※ かきたま汁 ※かき 柿 	609	2.0
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	683	2.7
30	水	牛乳	麦飯	※しおや 鯖の塩焼き ※ じゃがいものきんぴら ※ まめじる うち豆汁 みかん	668	2.6

(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。