

10月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

21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
2	月	牛乳	黒パン	さつまいものシチュー ^{※まめ} 豆とひじきのサラダ フルーツポンチ	832	3.2
3	火	牛乳	米飯	※ひじきごはん ^か かぼちやの ^{てん} 天ぶら ^{※みそ} 味噌けんちん汁	802	2.2
4	水	牛乳	麦飯	サンマのごま味噌煮 ^{みそ} 里芋の煮つけ ^き きのこ汁 ^{つきみ} 月見団子	829	1.9
5	木	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん 担担麺 ^{やさ} ギョウザ ^{ちゆう} 野菜の中華炒め ^{ぜりー} ゼリー	751	3.0
6	金	牛乳	赤飯	※サケのふるさとあんかけ ^い 炒り鶏 ^{※せいり} 清流汁 ^{みかん} みかん ^{くろ} 黒ごま	947	2.6
10	火	牛乳	小型くるみパン	卵とじうどん ^あ ハタハタのから揚げ ^{※だいこん} 大根と厚揚げの煮物 ^{にもの} ヨーグルト	857	4.1
11	水	牛乳	麦飯	ちくわの磯辺揚げ ^い 切り干し大根のごまよごし [※] さつまい ^{じり} 汁 かみかみ大豆	843	3.2
12	木	牛乳	麦飯	※きのこカレー ^{※まめ} 豆のマリネ ^{ふく} 福神漬け ^{ミニ} ミニゼリー	858	3.0
13	金	牛乳	米飯	※アユの味噌だれ [※] ほうれん草のごまあえ [※] こぶ汁	757	2.3
16	月	牛乳	米飯	サバの煮つけ [※] 白菜の煮びたし [※] すまし汁 ^{りんご} りんご	772	2.3
17	火	牛乳	米飯	【味の旅—愛媛—】  せんざんき [※] じゃこ天と青菜の煮びたし [※] いもだき ^{みかん} みかん	893	2.1
18	水	牛乳	麦飯	※にく 肉じゃが [※] キャベツのごま酢あえ [※] かきたま汁 ^{のり} のりの佃煮	764	2.4
19	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】  ※ぎゅうどん ^{※あ} 揚げ大豆 ^{※みそ} 味噌汁	858	2.7
20	金	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ^{※あつあ} 厚揚げともやしの炒め物 ^{しら} フルーツ白玉	839	4.1
23	月			台風接近の為、給食中止		
24	火	牛乳	米飯	ハムカツ ^{れん} れんこんのきんぴら ^{※みそ} 味噌汁	892	2.9
25	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】  ※ぐじょうみそ 郡上味噌 ^{※い} 磯錦 [※] すまし汁	807	3.5
26	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ 肉味噌 ^ふ ふかしいも [※] もやしのごまあえ	875	3.1
27	金	牛乳	米飯	※こ は 木の葉井 ^{あつ} 厚焼き卵 ^{たまご} 豚汁 ^{※か} 柿	814	2.6
30	月	牛乳	米飯	※い どう 炒り豆腐 ^の 野沢菜ふりかけ ^{※みそ} 味噌汁 ^{みかん} みかん	789	2.8
31	火	牛乳	米飯	にくだんご ^あ 肉団子の甘酢あん ^ら 辣白菜 ^{※は} 春雨のスープ ^{あん} 杏仁ゼリー	834	2.9

(平成29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。