

10月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	※きのこカレー ※まめ 豆のマリネ ふくじんづ 福神漬け ミニゼリー	858	3.0
3	火	牛乳	米飯	サンマのごま味噌煮 里芋の煮つけ ※きのこ汁 つきみだんご	829	1.9
4	水	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん 担担麺 ギョウザ やさい 野菜の中華炒め ゼリー	751	3.0
5	木	牛乳	赤飯	※サケのふるさとあんかけ いどり 炒り鶏 ※せりゅう汁 清流汁 みかん 黒ごま	947	2.6
6	金	牛乳	食パン	ハムカツ ボイルキャベツ まめ 豆のスープ アーモンド入り小魚	815	4.1
10	火	牛乳	米飯	※ひじきごはん ※かぼちやの天ぷら ※味噌けんちん汁	802	2.2
11	水	牛乳	小型くるみパン	※たまご 卵とじうどん ハタハタのから揚げ あ 大根と厚揚げの煮物 ※だいこん あつあ にももの	857	4.1
12	木	牛乳	麦飯	※アユの味噌だれ ※ほうれん草のごまあえ ※こぶ汁	757	2.3
13	金	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
16	月	牛乳	米飯	※い 炒り豆腐 のさわな 野沢菜ふりかけ ※みそ汁 味噌汁 みかん	789	2.8
17	火	牛乳	米飯	サバの煮つけ ※はくさい 白菜の煮びたし ※すまし汁 りんご	772	2.3
18	水	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 ※いたもの フルーツ白玉 しらたま	839	4.1
19	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぎゅうどん ※あ 牛丼 揚げ大豆 ※みそ汁 味噌汁	858	2.7
20	金	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	893	2.1
23	月	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のあんからめ れんこんのきんぴら ※みそ汁 味噌汁	892	2.9
24	火	牛乳	米飯	※にく 肉じゃが ※キャベツのごま酢あえ ※かきたま汁 のりの佃煮 つくだに	764	2.4
25	水	牛乳	ソフト麺	※にくみそ 肉味噌 ふかしいも ※もやしのごまあえ	875	3.1
26	木	牛乳	麦飯	※こ 木の葉丼 ※はどんぶり あつや たまご 厚焼き卵 ※ぶたじる 豚汁 ※かき 柿	814	2.6
27	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌 ※いそにしき 磯錦 ※すまし汁	807	3.5
30	月	牛乳	米飯	にくだんご 肉団子の甘酢あん あます 辣白菜 らーば一つあい ※はるさめ 春雨のスープ あんにん 杏仁ゼリー	834	2.9
31	火	牛乳	米飯	ちくわの磯辺揚げ いそべ あ 切り干し大根のごまよごし ※すまし汁 かみかみ大豆 だいず	843	3.2

(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。