

11 月学校給食献立表(中地区)

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	水	牛乳	麦飯	※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※ れんこんのきんぴら ※みそしる のざわなづ 味噌汁 野沢菜漬け	892	2.9
2	木	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース グリーンポテト ※だいこん 大根サラダ	876	4.1
6	月	牛乳	米飯	※かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ※ ナムル ※ごもくとうふ 五目豆腐スープ	761	2.8
7	火	牛乳	小型パン	※さら 皿うどん くま 茎わかめの炒め煮 ※いた に フルーツ盛り合わせ	790	3.9
8	水	牛乳	麦飯	※ イカのあられ揚げ ※あ おかかあえ ※けんちん汁 けんちん汁 ふりかけ	757	2.6
9	木	牛乳	麦飯	※ ハヤシライス ※ ポップビーンズ ※かいそう 海藻サラダ	880	2.4
10	金	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 麻婆豆腐 ※シュウマイ シュウマイ ※やさい 野菜の中華炒め ※ちゅうかいだ 中華炒め オレンジ	833	3.2
13	月	牛乳	米飯	※イワシの紀州煮 ※じゃがいものきんぴら ※かきたま汁 かしら汁 りんご	805	2.8
14	火	牛乳	米粉コッペパン	【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ ※ ひじきサラダ ※あきあじ 秋味スープ 	753	4.7
15	水	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん ※シシャモのもみじ揚げ ※まめじる うち豆汁 みかん	843	2.2
16	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】大根と豚肉の煮物  ※アーモンドあえ ※なめこの味噌汁 ※みそしる なめこの味噌汁 ※なつとう 納豆	787	2.7
17	金	牛乳	ソフト麺	※きのこあん ※だいがくいも 大学芋 ※こまつな 小松菜の炒め物	818	2.9
20	月	牛乳	米飯	※ツナライス ※まめまめポテト ※はくさい 白菜スープ ※い こぎかな アーモンド入り小魚	821	2.7
21	火	牛乳	米飯	【味の旅—島根県—】アマサギの南蛮漬け  ※ごぼうのごま酢あえ ※ず カニ汁 ※ゼリー	761	3.4
22	水	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※親子丼 ※さつまいもの天ぷら ※てん さつまいもの天ぷら ※みそしる 味噌汁	858	2.8
24	金	牛乳	米飯	※サンマのかば焼き ※に 煮びたし ※ぶたじる ※かき 豚汁 柿	870	2.5
27	月	牛乳	米飯	※高野豆腐 ※たまご フロッコリーのごまあえ ※のっぺい汁	758	2.6
28	火	牛乳	小型パン	※きしめん ※かき揚げ ※だいこん あつあ 大根と厚揚げの煮物 ※にもの ヨーグルト	860	4.8
29	水	牛乳	麦飯	※わふう 和風ハンバーグ ※ごもくまめ 五目豆 ※いなかじる 田舎汁 みかん	872	3.4
30	木	牛乳	麦飯	※すぶた ※はるさめ 酢豚 ※あんにんどうふ 春雨スープ 杏仁豆腐	830	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。