

11 月学校給食献立表(北地区)

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	※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
2	木	牛乳	麦飯	※こうやとうふ たまご 高野豆腐の卵とし ※ブロッコリーのごまあえ ※のっぺい汁	758	2.6
6	月	牛乳	食パン	※やさい タンドリーチキン ※野菜のソテー ※たまめ 豆のスープ チーズ	844	4.4
7	火	牛乳	米飯	※まいぼーとうふ 麻婆豆腐 ※やさい シュウマイ ※ちゅうかいいた 野菜の中華炒め オレンジ	833	3.2
8	水	牛乳	麦飯	※おやかどんぶり ※親子丼 ※てん さつまいもの天ぷら ※みそじる 味噌汁	858	2.8
9	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
10	金	牛乳	米飯	※イカのあられ揚げ ※あ おかかあえ ※けんちん汁 ※ふるりかけ	757	2.6
13	月	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
14	火	牛乳	米飯	※ふきよせごはん ※シヤモのもみじ揚げ ※あ うち豆汁 ※まめじる みかん	843	2.2
15	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん ※ぶたにく ※にもの 大根と豚肉の煮物  ※アーモンドあえ ※なめこの味噌汁 ※なつどう 納豆	787	2.7
16	木	牛乳	ソフト麺	※きのこあん ※だいがくいも ※こまつな いたもの 大学芋 小松菜の炒め物	818	2.9
17	金	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 ※りんご	805	2.8
20	月	牛乳	小型パン	※きしめん ※かき揚げ ※だいこん ※あつあ にももの 大根と厚揚げの煮物 ヨーグルト	860	4.8
21	火	牛乳	米飯	※わふう 和風ハンバーグ ※ごもくまめ ※いなかじる 五目豆 田舎汁 みかん	872	3.4
22	水	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
24	金	牛乳	米飯	【味の旅-島根県-】 ※あじ ※たび ※しまねけん 南蛮漬け アマサギの南蛮漬け  ※ごぼうのごま酢あえ ※ず ※じる カニ汁 ゼリー	761	3.4
27	月	牛乳	小型パン	※さら 皿うどん ※くき ※わかめの いた煮 フルーツ盛り合わせ ※も ※あ	790	3.9
28	火	牛乳	米飯	※サンマのかば焼き ※や ※に 煮びたし ※ぶたじる ※かき 豚汁 柿	870	2.5
29	水	牛乳	麦飯	※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
30	木	牛乳	麦飯	※ツナライス ※まめまめポテト ※はくさい 白菜スープ ※い ※こざかな アーモンド入り小魚	821	2.7

(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。