

10月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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	688	2.6
3	火	牛乳	米飯	※ じる ひじきごはん ※ かぼちゃのてんぷら ※みそ 味噌けんちん汁	649	1.9
4	水	牛乳	麦飯	サンマのごま味噌煮 ※みそに さといも に ※ じる きのこ汁 月見団子	655	1.6
5	木	牛乳	一食中華麺	※たんたんめん 担担麺 ギョウザ やさい ちゅうかいした 野菜の中華炒め ゼリー	580	2.4
6	金	牛乳	赤飯	※ サケのふるさとあんかけ 炒り鶏 い どり ※せりゅうじる 清流汁 みかん 黒ごま	753	2.2
10	火	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 ※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	632	3.2
11	水	牛乳	麦飯	ちくわの磯辺揚げ いそべ あ ※き ぼ だいこん 切り干し大根のごまよごし ※ じる さつま汁 かみかみ大豆 だいず	666	2.5
12	木	牛乳	麦飯	※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	686	2.6
13	金	牛乳	米飯	※ アユの味噌だれ ※みそ ほうれん草のごまあえ ※ じる こぶ汁	610	1.8
16	月	牛乳	米飯	サバの煮つけ ※はくさい に 白菜の煮びたし ※ じる すまし汁 りんご	624	1.9
17	火	牛乳	米飯	【味の旅—愛媛—】 せんざんき ※ じる じゃこ天と青菜の煮びたし ※ いもだき 	691	1.8
18	水	牛乳	麦飯	※にく 肉じゃが ※あつあ ず キャベツのごま酢あえ ※ じる かきたま汁 のりの佃煮 つくだに	626	1.9
19	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぎゅうどん ※あ だいず ※みそじる 牛丼 揚げ大豆 味噌汁 	697	2.2
20	金	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ もやしの炒め物 いた もの フルーツ白玉 しらたま	651	3.2
23	月			たいふう せつぎん ため きゅうしよくちゅうし 台風接近の為、給食中止		
24	火	牛乳	米飯	ハムカツ れんこんのきんぴら ※みそじる 味噌汁	723	2.5
25	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※いそにしき ※ じる 郡上味噌 いちちゃん 機錦 すまし汁 	642	2.7
26	木	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	688	2.3
27	金	牛乳	米飯	※こ は どんぶり あつや たまご ※ぶたじる ※かき 木の葉丼 厚焼き卵 豚汁 柿	660	2.3
30	月	牛乳	米飯	※い どうふ のざわな ※みそじる 炒り豆腐 野沢菜ふりかけ 味噌汁 みかん	637	2.5
31	火	牛乳	米飯	にくだんご あまず らーぼーつあい ※はるさめ 肉団子の甘酢あん 辣白菜 春雨のスープ	636	2.5

(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。