

10月学校給食献立表(南地区)

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	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	686	2.6
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	655	1.6
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	580	2.4
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	753	2.2
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	673	3.3
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	649	1.9
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	632	3.2
				ヨーグルト		
12	木	牛乳	麦飯	※アユの味噌だれ ※みそ ほうれん草のごまあえ ※じり 小ぶ汁	610	1.8
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	688	2.6
16	月	牛乳	米飯	※い 炒り豆腐 どうふ のさわな 野沢菜ふりかけ ※みそ汁 味噌汁 みかん	637	2.5
17	火	牛乳	米飯	サバの煮つけ に ※はくさい に ※じり 白煮汁 すまし汁 りんご	624	1.9
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	651	3.2
19	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぎゅうどん ※あ 揚げ大豆 ※みそしる 味噌汁	697	2.2
20	金	牛乳	米飯	【味の旅一愛媛一】 せんざんき ※てん じゃこ天と青菜の煮びたし ※いも 芋	691	1.8
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 ※みそしる 味噌汁	723	2.5
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	626	1.9
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	688	2.3
26	木	牛乳	麦飯	※こ 木の葉丼 はどんぶり あつや たまご ※ぶたじり ※かき 豚汁 柿	660	2.3
27	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※いそにしき ※じり 磯錦 すまし汁	642	2.7
30	月	牛乳	米飯	にくだんご あまず らーば一つあい ※はるさめ 肉団子の甘酢あん 辣白菜 春雨のスープ	636	2.5
31	火	牛乳	米飯	ちくわの磯辺揚げ いそべ あ ※き 切り干し大根のごまよごし ※じり さつま汁	666	2.5
				かみかみ大豆		

(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。