

11月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 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	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	681	3.1
2	木	牛乳	麦飯	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	696	2.8
6	月	牛乳	米飯	※おやこどんぶり ※ さつまいもの天ぷら ※みそしる 味噌汁	685	2.2
7	火	牛乳	米飯	※イカのあられ揚げ おかかあえ ※けんちん汁 ※ふるりかけ	612	1.9
8	水	牛乳	小型パン	※さらら 皿うどん ※きわ 茎わかめの炒め煮 フルーツ盛り合わせ	596	3.1
9	木	牛乳	麦飯	※まーぼー豆腐 麻婆豆腐 シュウマイ 野菜の中華炒め オレンジ	688	2.5
10	金	牛乳	米飯	あじ たび しまねけん 【味の旅ー島根県ー】アマサギの南蛮漬け  ※ごぼうのごま酢あえ ※カニ汁 ※ゼリー	604	2.8
13	月	牛乳	米飯	しよがい ひ ※だいこん ぶたにく にも の 【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 ※納豆	630	2.4
14	火	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	648	2.5
15	水	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	675	2.5
16	木	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん ※シヤモのもみじ揚げ ※まめじる うち豆汁 みかん	684	1.9
17	金	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	623	3.8
20	月	牛乳	米飯	※すぶた ※はるさめ あんこん豆腐 酢豚 春雨スープ 杏仁豆腐	674	2.2
21	火	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 アーモンド入り小魚 	661	2.3
22	水	牛乳	麦飯	こうや豆腐 たまご ※ ブロッコリーのごまあえ ※のっぺい汁	614	2.2
24	金	牛乳	食パン	タンドリーチキン ※やさい 野菜のソテー ※ポテトスープ チーズ	703	3.4
27	月	牛乳	米飯	※かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ※ナムル ※ごもく豆腐 五目豆腐スープ	617	2.4
28	火	牛乳	米飯	※ハヤシライス ※ポップビーンズ ※かいそう 海藻サラダ	711	1.8
29	水	牛乳	小型パン	※きしめん ※あ ※だいこん あつあ にも の きしめん かき揚げ 大根と厚揚げの煮物 ヨーグルト	669	3.7
30	木	牛乳	麦飯	※サンマのかば焼き ※に ※ぶたじる ※かき 煮びたし 豚汁 柿	705	2.0

(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。