

10月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 22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	月	牛乳	食パン	ハムカツ ポイルキャベツ <small>※あきあじ</small> 秋味スープ チーズ	649	3.3
2	火	牛乳	米飯	【味の旅ー福井県ー】  サバの塩焼き ごまころ <small>※</small> おおびら	682	1.4
3	水	牛乳	麦飯	ジャンバラヤ フライドポテト <small>※やさい</small> 野菜スープ ヨーグルト	668	2.6
4	木	牛乳	ソフト麺	<small>※にくみそ</small> 肉味噌 <small>※</small> ふかしいも <small>※</small> キャベツのおひたし	661	2.0
5	金	牛乳	赤飯	<small>※</small> サケのおろしだれ <small>に</small> 煮しめ <small>じる</small> すまし汁 <small>くる</small> 黒ごま	678	2.1
9	火	牛乳	小型くるみパン	<small>※たまご</small> 卵とじうどん <small>※</small> かぼちゃの天ぷら <small>てん</small> 含め煮 <small>ふく</small> 小魚 <small>に</small> <small>こざかな</small>	604	3.2
10	水	牛乳	麦飯	ちくわの香味揚げ <small>※</small> アーモンドあえ <small>※みそ</small> 味噌けんちん汁 <small>じる</small>	595	1.9
11	木	牛乳	麦飯	<small>※はっほうさい</small> 八宝菜 <small>※はるさめ</small> 春雨スープ <small>あん</small> 杏仁豆腐	640	2.3
12	金	牛乳	米飯	メカジキのたつた揚げ <small>あ</small> 煮びたし <small>※</small> さつま汁 <small>じる</small>	627	2.0
15	月	牛乳	米飯	<small>※</small> アユのごま味噌だれ <small>※</small> おかかあえ <small>※</small> こぶ汁 <small>じる</small> りんご	600	1.6
16	火	牛乳	米飯	<small>※</small> きのコカレー <small>※いと</small> 糸寒天のサラダ <small>ふく</small> 福神漬け <small>※</small> ミニゼリー	654	2.9
17	水	牛乳	麦飯	<small>※ぐじょう</small> 郡上味噌 <small>※</small> けいちゃん <small>※ごもくまめ</small> 五目豆 <small>※</small> かきたま汁 <small>じる</small>	659	2.3
18	木	牛乳	一食中華麺	<small>※</small> ジャージャー麺 <small>めん</small> エビのから揚げ <small>あ</small> チンゲン菜の炒め物 <small>いた</small> <small>もの</small> かみかみ大豆 <small>だいず</small>	655	2.5
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  <small>※にくどうふ</small> 肉豆腐 <small>※き</small> 切り干し大根のごまよごし <small>※</small> すまし汁 <small>じる</small>	663	1.9
22	月	牛乳	黒パン	さつまいものシチュー <small>※まめ</small> 豆のマリネ <small>※だいこん</small> 大根と水菜のサラダ <small>※みずな</small>	695	2.9
23	火	牛乳	米飯	<small>※ぶたにく</small> 豚肉のスタミナ焼き <small>や</small> れんこんのきんぴら <small>※ぎふ</small> 岐福味噌汁 <small>※みそ</small> <small>しる</small> ひじきの佃煮 <small>つくだに</small>	647	2.3
24	水	牛乳	麦飯	<small>※にく</small> 肉じゃが <small>あつや</small> 厚焼き卵 <small>たまご</small> 根菜汁 <small>※こんさい</small> 梅干し <small>うめぼ</small> 焼きのり <small>や</small>	618	2.9
25	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】  <small>※こ</small> 木の葉丼 <small>※あ</small> 揚げ大豆 <small>※ぶた</small> 豚汁 <small>※かき</small> 柿	640	1.7
26	金	牛乳	小型パン	<small>※</small> イカ焼きそば <small>※あつあ</small> 厚揚げともやしのオイスターソース炒め <small>いた</small> 黄桃 <small>おうとう</small>	590	2.9
29	月	牛乳	米飯	<small>こう</small> 高野豆腐の卵とし <small>たまご</small> 野沢菜ふりかけ <small>のざわな</small> 岐福味噌汁 <small>※ぎふ</small> <small>※みそ</small> <small>しる</small> みかん	628	2.2
30	火	牛乳	米飯	<small>にく</small> 肉団子の甘酢あん <small>あまず</small> 野菜炒め <small>やさい</small> コーンスープ <small>いた</small>	614	1.9
31	水	牛乳	麦飯	ひじきごはん <small>※</small> アジの磯辺揚げ <small>いそべ</small> のっぺい汁 <small>※</small> みかん <small>じる</small>	676	1.7

(平成30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。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。