

10月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中 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	米飯	【味の旅—福井県—】 サバの塩焼き ごまころ おおびら	846	1.7
2	火	牛乳	米飯	郡上味噌 けいちゃん 五目豆 かきたま汁	827	2.7
3	水	牛乳	ソフト麺	肉味噌 ふかしいも キャベツのおひたし	838	2.7
4	木	牛乳	赤飯	サケのおろしだれ 煮しめ すまし汁 黒ごま	852	2.6
5	金	牛乳	食パン	ハムカツ ボイルキャベツ 秋味スープ チーズ	812	4.4
9	火	牛乳	米飯	豚肉のスタミナ焼き れんこんのきんぴら 岐福味噌汁 ひじきの佃煮	809	3.0
10	水	牛乳	麦飯	八宝菜 春雨スープ 杏仁豆腐	800	2.7
11	木	牛乳	麦飯	ひじきごはん アジの磯辺揚げ のっぺい汁 みかん	838	2.1
12	金	牛乳	小型くるみパン	卵とじうどん かぼちやの天ぷら 含め煮 小魚	793	4.0
15	月	牛乳	米飯	アユのごま味噌だれ おかかあえ こぶ汁 りんご	755	1.8
16	火	牛乳	米飯	肉団子の甘酢あん 野菜炒め コーンスープ	761	2.3
17	水	牛乳	小型パン	イカ焼きそば 厚揚げともやしのオイスターソース炒め 黄桃	760	3.9
18	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 肉豆腐 切り干し大根のごまよごし すまし汁	818	2.2
19	金	牛乳	黒パン	さつまいものシチュー 豆のマリネ 大根と水菜のサラダ	844	3.4
22	月	牛乳	米飯	肉じゃが 厚焼き卵 根菜汁 梅干し 焼きのり	768	3.2
23	火	牛乳	米飯	ちくわの香味揚げ アーモンドあえ 味噌けんちん汁	762	2.6
24	水	牛乳	一食中華麺	ジャージャー麺 エビのから揚げ チンゲン菜の炒め物 かみかみ大豆	832	3.0
25	木	牛乳	麦飯	きのこカレー 糸寒天のサラダ 福神漬け ミニゼリー	834	3.4
26	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 木の葉丼 揚げ大豆 豚汁 柿	801	1.9
29	月	牛乳	米飯	高野豆腐の卵とじ 野沢菜ふりかけ 岐福味噌汁 みかん	776	2.5
30	火	牛乳	米飯	ジャンバラヤ フライドポテト 野菜スープ ヨーグルト	811	3.2
31	水	牛乳	麦飯	メカジキのたつた揚げ 煮びたし さつまい	780	2.4

(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。