

# 11 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 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	
1	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース れんこんチップス ※ブロッコリーサラダ	882	3.0
2	金	牛乳	米飯	わふう和風おろしハンバーグ ※ごもくまめ ※ぎふみそしる 五目豆 岐福味噌汁	786	3.1
5	月	牛乳	パン	とりにく あか に ※おかひじきサラダ まめ 鶏肉の赤ワイン煮 おかひじきサラダ 豆のスープ チーズ	777	3.7
6	火	牛乳	米飯	※あき ※きぼ だいにん ※ぎふみそしる かき揚げ 切り干し大根のごまよごし 岐福味噌汁	808	1.6
7	水	牛乳	麦飯	※しょうがみそ しょうが味噌おでん レバーの煮つけ ※に 煮びたし	759	3.0
8	木	牛乳	麦飯	【味の旅-佐賀県-】  イカシューマイ ※だいにん ※あつあ にもの ※ 大根と厚揚げの煮物 たぶゼリー	830	2.2
9	金	牛乳	米飯	とりにく とうみみそ じゃがいものきんぴら ※すまし汁 鶏つくねの香味味噌	846	2.1
12	月	牛乳	コッペパン	【ふるさと食材の日】※ポークビーンズ  オムレツ ※ほうれん草のソテー ※ヨーグルト	889	3.5
13	火	牛乳	米飯	※さば ※みそに ※にもの ※かきたま汁 みかん サバの味噌煮 ひじきの煮物	840	2.3
14	水	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん ※シヤモのもみじ揚げ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	790	1.9
15	木	牛乳	ソフト麺	※きのこあん ※だいがくも ※チンゲンサイの炒め物 いたもの	853	2.3
16	金	牛乳	米飯	※大豆と鶏肉の煮物 ※アーモンドあえ ※いもの汁 キウイフルーツ	817	1.9
19	月	牛乳	小型米粉パン	※かやくうどん ※さつまいもの天ぷら あられ煮 ゼリー	843	3.8
20	火	牛乳	米飯	※高野豆腐入り酢豚 ※すぶた ※きぼ だいにん ちゅうかいだ ※はるさめ 切り干し大根の中華炒め 春雨スープ	839	3.2
21	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ フルーツ盛り合わせ	852	1.9
22	木	牛乳	麦飯	※サンマのかば焼き ※おほかあえ ※こぶ汁 みかん	851	2.3
26	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】※豚肉のあんからめ  ※ほうれん草のごまあえ ※けんちん汁 ※かき 柿	817	2.6
27	火	牛乳	米飯	※おやこどんぶり※ 親子丼 ゆずのかおりあえ ※みそしる 味噌汁	744	2.7
28	水	牛乳	麦飯	※白身魚の味噌あん ※きぼ だいにん ちゅうかいだ ※はるさめ 切り干し大根のちりめんじゃこ煮 真汁	742	1.5
29	木	牛乳	一食中華麺	※ながさき くき いた に だんご 長崎ちゃんぽん 茎わかめの炒め煮 ごま団子	778	2.6
30	金	牛乳	米飯	※ツナライス チーズポテト ※だいにん 大根としめじのスープ だいずい こざかな 大豆入り小魚	748	2.0

(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。