

11 月学校給食献立表(南地区)

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	麦飯 <small>※しょうがみ そ</small> 生姜味噌おでん <small>に</small> レバーの煮つけ <small>※に</small> 煮びたし	759	3.0
2	金	牛乳	パン <small>とりにく あか</small> パインパン <small>に</small> 鶏肉の赤ワイン煮 <small>※</small> おかひじき <small>まめ</small> サラダ 豆のスープ	777	3.7
5	月	牛乳	米飯 <small>あじ たび きがけん</small> 【味の旅—佐賀県—】  <small>※だいこん あつあ</small> イカシューマイ 大根と厚揚げの煮物 <small>※</small> だぶ <small>※</small> ゼリー	830	2.2
6	火	牛乳	米飯 <small>※いどうふ</small> 炒り豆腐 <small>※</small> ブロッコリーのごまあえ <small>※ぎふみそしる</small> 岐福味噌汁	754	2.4
7	水	牛乳	一食中華麺 <small>※ながさき</small> 長崎ちゃんぽん <small>くま</small> 茎わかめの炒め煮 <small>いた に</small> ごま団子	778	2.6
8	木	牛乳	麦飯 <small>しるみさかな みそ</small> 白身魚の味噌あん <small>※き ぼ だいこん</small> 切り干し大根のちりめんじゃこ煮 <small>に</small> 眞汁 <small>※ごじる</small>	742	1.5
9	金	牛乳	米飯 <small>※</small> ハヤシライス <small>※まめ</small> 豆のマリネ <small>も</small> フルーツ盛り合わせ	852	1.9
12	月	牛乳	米飯 <small>※</small> サバの味噌煮 <small>※</small> ひじきの煮物 <small>※</small> かきたま汁 <small>※</small> みかん	840	2.3
13	火	牛乳	米飯 <small>※だいず とりにく にもの ※</small> 大豆と鶏肉の煮物 <small>※</small> アーモンドあえ <small>※</small> いものこ汁 <small>※</small> キウイフルーツ	817	1.9
14	水	牛乳	ソフト麺 <small>※</small> きのごあん <small>だいがくも ※</small> 大学芋 <small>いた もの</small> チンゲンサイの炒め物	853	2.3
15	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> ふきよせごはん <small>※</small> シンヤモのもみじ揚げ <small>あ</small> 岐福味噌汁 <small>※ぎふみそしる</small>	790	1.9
16	金	牛乳	コッペパン <small>【ふるさと食材の日】</small> <small>※</small> ポークビーンズ  <small>※</small> オムレツ <small>※</small> ほうれん草のソテー <small>※</small> ヨーグルト	889	3.5
19	月	牛乳	米飯 <small>と</small> 鶏つくねの香味味噌 <small>こうみみそ</small> じゃがいものきんぴら <small>※</small> すまし汁 <small>※</small>	846	2.1
20	火	牛乳	米飯 <small>※おやこんぶり※</small> 親子丼 <small>※</small> ゆずのかおりあえ <small>※みそしる</small> 味噌汁	744	2.7
21	水	牛乳	ソフト麺 <small>※</small> ミートソース <small>※</small> れんこんチップス <small>※</small> ブロッコリーサラダ	882	3.0
22	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> サンマのかば焼き <small>※</small> おかかあえ <small>※</small> こぶ汁 <small>※</small> みかん	851	2.3
26	月	牛乳	米飯 <small>※こうやどうふい すぶた ※き ぼ だいこん ちゅうかいた ※はるさめ</small> 高野豆腐入り酢豚 切り干し大根の中華炒め 春雨スープ	839	3.2
27	火	牛乳	米飯 <small>※</small> ツナライス <small>※だいこん</small> チーズポテト 大根としめじのスープ <small>だいず い こさかな</small> 大豆入り小魚	748	2.0
28	水	牛乳	麦飯 <small>【ふるさと食材の日】</small> <small>※ふたにく</small> 豚肉のあんからめ  <small>※</small> ほうれん草のごまあえ <small>※</small> けんちん汁 <small>※</small> 柿 <small>※</small>	817	2.6
29	木	牛乳	麦飯 <small>わふう</small> 和風おろしハンバーグ <small>※ごもくまめ ※ぎふみそしる</small> 五目豆 岐福味噌汁	786	3.1
30	金	牛乳	小型米粉パン <small>※</small> かやくうどん <small>※</small> さつまいもの天ぷら <small>に</small> あられ煮 <small>※</small> ゼリー	843	3.8

(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。