

## 10 月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	【味の旅—福井県—】 サバの塩焼き ごまころ おおびら 	682	1.4
2	火	牛乳	米飯	郡上味噌けいちゃん 五目豆 かきたま汁	659	2.3
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	661	2.0
4	木	牛乳	赤飯	サケのおろしだれ 煮しめ すまし汁 黒ごま	678	2.1
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	649	3.3
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	647	2.3
10	水	牛乳	麦飯	八宝菜 春雨スープ 杏仁豆腐	640	2.3
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	676	1.7
12	金	牛乳	小型くるみパン	卵とじうどん かぼちゃの天ぷら 含め煮 小魚	604	3.2
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	600	1.6
16	火	牛乳	米飯	肉団子の甘酢あん 野菜炒め コーンスープ	614	1.9
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	590	2.9
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 	663	1.9
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	695	2.9
22	月	牛乳	米飯	肉じゃが 厚焼き卵 根菜汁 梅干し 焼きのり	618	2.9
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	595	1.9
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	655	2.5
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	654	2.9
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 	640	1.7
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	628	2.2
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	668	2.6
31	水	牛乳	麦飯	メカジキのたつた揚げ 煮びたし さつま汁	627	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。