

11 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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	681	2.0
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	628	2.5
5	月	牛乳	パン パインパン 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	627	3.1
6	火	牛乳	米飯 ※かき揚げ ※き ぼ だいこん 切り干し大根のごまよごし ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	656	1.3
7	水	牛乳	麦飯 ※しょうがみ そ 生姜味噌おでん レバーの煮つけ ※に 煮びたし	613	2.5
8	木	牛乳	麦飯 【味の旅-佐賀県-】  イカシューマイ ※だいこん あつあ にもの ※ 大根と厚揚げの煮物 たぶ ゼリー	701	2.1
9	金	牛乳	米飯 とり 鶏つくねの香味味噌 こうみん そ じゃがいものきんぴら ※すまし汁 じる	687	1.9
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	652	3.0
13	火	牛乳	米飯 ※サバの味噌煮 ※みそ に ※ ひじきの煮物 ※かきたま汁 じる みかん	682	1.9
14	水	牛乳	麦飯 ※ふきよせごはん ※シヤモのもみじ揚げ あ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	642	1.6
15	木	牛乳	ソフト麺 ※きのこあん だいごいも ※ 大学芋 チンゲンサイの炒め物 いた もの	669	1.9
16	金	牛乳	米飯 ※だいず とりにく にもの ※ 大豆と鶏肉の煮物 アーモンドあえ ※いもの汁 じる キウイフルーツ	660	1.6
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 じる ゼリー	657	2.9
20	火	牛乳	米飯 ※こうやどうふ い すふた ※き ぼ だいこん ちゅうかいだ ※はるさめ 高野豆腐入り酢豚 切り干し大根の中華炒め 春雨スープ	684	2.6
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	690	1.5
22	木	牛乳	麦飯 ※サンマのかば焼き ※おかかあえ ※ じる じぶ汁 みかん	687	1.7
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 じる ※かき 柿 	655	2.1
27	火	牛乳	米飯 ※おやこどんぶり※ 親子丼 ゆずのかおりあえ 味噌汁 ※みそしる	601	2.2
28	水	牛乳	麦飯 しるみさかな み そ ※き ぼ だいこん 白身魚の味噌あん 切り干し大根のちりめんじゃこ煮 ※ごしる 眞汁	601	1.3
29	木	牛乳	一食中華麺 ※ながさき 長崎ちゃんぽん くき 茎わかめの炒め煮 いた に ぎま だんご ぎま団子	615	2.1
30	金	牛乳	米飯 ※ツナライス チーズポテト ※だいこん 大根としめじのスープ だいず い こさかな 大豆入り小魚	605	1.6

(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。