

11 月学校給食献立表(南地区)

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	麦飯 <small>※しょうがみ そ</small> 生姜味噌おでん <small>レバーの煮つけ</small> <small>※に</small> 煮びたし	613	2.5
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	627	3.1
5	月	牛乳	米飯 <small>あじ たび さがけん</small> 【味の旅-佐賀県-】  <small>※だいこん あつあ</small> イカシューマイ <small>にもの</small> 大根と厚揚げの煮物 <small>※</small> だぶゼリー	701	2.1
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	609	2.1
7	水	牛乳	一食中華麺 <small>※ながき</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	615	2.1
8	木	牛乳	麦飯 <small>※ろみさかな</small> 白身魚の味噌あん <small>※き ぼ</small> 切り干し大根 <small>だいこん</small> のちりめんじゃこ煮 <small>に</small> 呉汁 <small>※ごじる</small>	601	1.3
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	690	1.5
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>みかん</small>	682	1.9
13	火	牛乳	米飯 <small>※だいず とりにく</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	660	1.6
14	水	牛乳	ソフト麺 <small>※</small> きのこあん <small>だいがくも</small> 大学芋 <small>※</small> チンゲンサイの炒め物 <small>いた もの</small>	669	1.9
15	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> ふきよせごはん <small>※</small> シンジャモのもみじ揚げ <small>あ</small> 岐福味噌汁 <small>※ぎふ みそしる</small>	642	1.6
16	金	牛乳	コッペパン <small>※</small> 【ふるさと食材の日】 <small>しよくざい ひ</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>そう</small>	652	3.0
19	月	牛乳	米飯 <small>※</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> <small>じる</small>	687	1.9
20	火	牛乳	米飯 <small>※おやこどんぶり</small> 親子丼 <small>※</small> ゆずのかおりあえ <small>※</small> 味噌汁 <small>※</small> <small>みそしる</small>	601	2.2
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	681	2.0
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 <small>※</small> <small>じる</small>	687	1.7
26	月	牛乳	米飯 <small>※こうやどうふ い</small> 高野豆腐入り酢豚 <small>すぶた</small> <small>※</small> 切り干し大根 <small>だいこん</small> の中華炒め <small>ちゅうかいた</small> <small>※</small> 春雨スープ <small>※</small> <small>はるさめ</small>	684	2.6
27	火	牛乳	米飯 <small>※</small> ツナライス <small>※</small> チーズポテト <small>※だいこん</small> 大根としめじのスープ <small>だいず い</small> 大豆入り小魚 <small>こさかな</small>	605	1.6
28	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> 【ふるさと食材の日】 <small>しよくざい ひ</small> <small>※ぶたにく</small> 豚肉のあんからめ <small>※</small>  <small>※</small> ほうれん草のごまあえ <small>※</small> けんちん汁 <small>※</small> 柿 <small>※</small> <small>じる</small> <small>※かき</small>	655	2.1
29	木	牛乳	麦飯 <small>わふう</small> 和風おろしハンバーグ <small>※こもくまめ</small> 五目豆 <small>※ぎふ みそしる</small> 岐福味噌汁	628	2.5
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>てん</small> あられ煮 <small>に</small> ゼリー	657	2.9

(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。