

10月学校給食献立表(中地区)

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	火	牛乳	米飯	八宝菜 シュウマイ 杏仁豆腐	827	2.2
2	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 大豆入りツナごはん 切り干し大根のごまよごし たぬき汁	758	2.4
3	木	牛乳	食パン	ハムカツ ポイルキャベツ 秋味スープ ヨーグルト	817	3.9
4	金	牛乳	赤飯	サケのおろしだれ 煮しめ すまし汁 黒ごま	861	2.3
7	月	牛乳	米飯	きのこカレー 糸寒天のサラダ 福神漬け ゼリー	823	3.1
8	火	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 フルーツ盛り合わせ	796	3.9
9	水	牛乳	麦飯	サンマのかば焼き なめこの煮びたし いものこ汁 ふりかけ	827	2.4
10	木	牛乳	麦飯	炒り豆腐 さといものおかか煮 すまし汁	798	2.4
11	金	牛乳	米飯	ひじきごはん ちくわの磯辺揚げ 豚汁 みかん	850	2.6
15	火	牛乳	米飯	アユの甘露煮 小松菜の煮びたし ちくわ汁 りんご ふりかけ	718	2.0
16	水	牛乳	ピタパン	ミートボールのケチャップ煮 キャベツのソテー さつまいものクリームスープ 発酵乳	737	2.7
17	木	牛乳	一食麺	卵とじうどん さつまいもの天ぷら キャベツの甘酢あえ ゼリー	805	2.4
18	金	牛乳	米飯	【味の旅-奈良県-】 揚げだし豆腐のきのこあんかけ 権座(ごんざ) 飛鳥汁 柿	806	2.3
21	月	牛乳	黒パン	鶏肉の赤ワイン煮 ひじきサラダ 豆のスープ チーズ	795	3.6
23	水	牛乳	麦飯	アジの香味揚げ れんこんのきんぴら さつまいもの味噌汁	814	2.1
24	木	牛乳	ソフト麺	中華あんかけ 揚げ大豆 辣白菜	819	2.1
25	金	牛乳	米飯	サバの煮つけ 水菜と油揚げの炊いたん 根菜汁	788	2.3
28	月	牛乳	米飯	豚肉のしょうが焼き じゃがいものごま煮 岐福味噌汁 小魚	807	2.2
29	火	牛乳	食パン	チリコンカン ブロッコリーのソテー ポテトスープ	740	3.5
30	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 郡上味噌けいちゃん 五目豆 かきたま汁	794	2.6
31	木	牛乳	麦飯	飛びんバ丼 エビのから揚げ トックスープ	824	2.6

(令和元年度)

- ◇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。