

# 11月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

20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	金	牛乳	2	米飯	高野豆腐の卵とじ 切り干し大根のじゃこ煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	760	2.4
5	火	牛乳	17	米飯	※どり 鶏つくねの香味味噌 じゃがいもの煮つけ 田舎汁 ※いなかじる	824	1.8
6	水	牛乳	20	麦飯	※しょうが味噌おでん レバーの煮つけ ※キャベツの甘酢あえ 大豆入り小魚	776	2.6
7	木	牛乳	16	麦飯	イカのあられ揚げ れんこんの煮物 呉汁 ※ごじる	845	2.1
8	金	牛乳	11	米飯	※まーぼー豆腐 ※やさい 野菜の塩炒め 杏仁豆腐 ※あんにん豆腐	810	2.0
11	月	牛乳	10	米粉食パン	【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ ※オムレツ ※かいそう ※海藻サラダ ※ヨーグルト	859	3.8
12	火	牛乳	8	米飯	ふきよせごはん シンヤモのもみじ揚げ かきたま汁 みかん	844	1.8
13	水	牛乳	6	麦飯	※サバの味噌煮 ※だいず 大豆とひじきの煮物 けんちん汁 ※じる	854	2.6
14	木	牛乳	9	ソフト麺	※きのこあん 大学芋 ※チンゲンサイの炒め物 ※いたもの	861	2.1
15	金	牛乳	7	米飯	※だいこん ぶたにく ※にも物 ※ごまあえ 岐福早田味噌汁 りんご ※ぎふみそしる	727	2.1
18	月	牛乳	15	レーズンパン	クリームシチュー おかひじきのサラダ フルーツ盛り合わせ	812	3.3
19	火	牛乳	13	米飯	【味の旅ー徳島県ー】 ※いり飯 ※とりにく ※さなごうちあ ※みそしる 鶏肉の佐那河内揚げ 味噌汁 ゼリー	883	2.6
20	水	牛乳	19	一食麺	※ラーメン ギョウザ ※らーばーつあい マーラーカオ	824	3.0
21	木	牛乳	14	麦飯	※ホキの彩り揚げたまねぎソース ※もやしと海藻の塩こうじあえ ※あき こんさい 秋の根菜あったか汁 ※じる	789	1.7
22	金	牛乳	12	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※みそいた ※いそにしき ※じる ※かき 豚肉の味噌炒め 磯錦 すまし汁 柿	799	2.3
25	月	牛乳	1	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
26	火	牛乳	3	米飯	※この葉丼 だいず 大豆コロッケ ※ぎほく 岐北の相性汁 みかん ※あいしょうじる	862	2.2
27	水	牛乳	5	麦飯	※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※に 煮びたし ※き のこ汁 ぶりかけ ※じる	849	2.6
28	木	牛乳	18	麦飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※ほうれん草のソテー ミニゼリー	856	2.3
29	金	牛乳	4	一食麺	※ながさき 長崎ちゃんぽん ※こぎかな 小魚のから揚げ ふく に 含め煮	758	2.4

(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。