

11月学校給食献立表(南地区)

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	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
5	火	牛乳	米飯	※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
6	水	牛乳	一食麺	※ながき長崎ちゃんぽん ※こぎかな 小魚のから揚げ 含め煮	758	2.4
7	木	牛乳	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
8	金	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※煮びたし きのこ汁 ふりかけ	849	2.6
11	月	牛乳	米飯	ふきよせごはん ※シシャモのみみじ揚げ ※かきたま汁 みかん	844	1.8
12	火	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 ※だいず 大豆とひじきの煮物 ※けんちん汁	854	2.6
13	水	牛乳	ソフト麺	※きのこあん ※だいがくも 大学芋 ※テンゲンサイの炒め物	861	2.1
14	木	牛乳	麦飯	※だいにん ぶたにく 大根と豚肉の煮物 ※ごまあえ ※ぎふそうでんみそしる りんご	727	2.1
15	金	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ ※オムレツ ※海藻サラダ ※ヨーグルト	859	3.8
18	月	牛乳	米飯	※どり 鶏つくねの香味味噌 ※こらみみそ じゃがいもの煮つけ ※いなかじる 田舎汁	824	1.8
19	火	牛乳	米飯	※いろど ホキの彩り揚げ玉ねぎソース ※もやしと海藻の塩こうじあえ ※あき 秋の根菜あつたか汁	789	1.7
20	水	牛乳	麦飯	※こうやどうふ 高野豆腐の卵とじ ※たまご 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
21	木	牛乳	麦飯	【味の旅-徳島県-】 ※めし とりにく いり飯 ※きな 鶏肉の佐那河内揚げ ※みそしる 味噌汁 ※ゼリー	883	2.6
22	金	牛乳	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
25	月	牛乳	米飯	※こ はどん 木の葉丼 ※だいず 大豆コロッケ ※ぎほく 岐北の相性汁 ※あしろうじる みかん	862	2.2
26	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉の味噌炒め ※いそにしき 磯錦 ※じる すまし汁 ※かき 柿	799	2.3
27	水	牛乳	一食麺	※ラーメン ギョウザ ※らーばーつあい 辣白菜 ※マーラーカオ	824	3.0
28	木	牛乳	麦飯	※イカのあられ揚げ ※れんこんの煮物 ※呉汁	845	2.1
29	金	牛乳	米飯	※まーぼーどうふ 麻婆豆腐 ※やさい 野菜の塩炒め ※あんにんどうふ 杏仁豆腐	810	2.0

(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。