

# 10月学校給食献立表(中地区)

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	火	牛乳	米飯	※はっぼうさい 八宝菜 シュウマイ 杏仁豆腐	645	1.6
2	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん 切り干し大根のごまよごし ※ じる たぬき汁	614	1.8
3	木	牛乳	食パン	ハムカツ ボイルキャベツ ※あきあし 秋味スープ ヨーグルト	667	3.1
4	金	牛乳	赤飯	※サケのおろしだれ 煮しめ ※ じる すまし汁 黒ごま	686	1.9
7	月	牛乳	米飯	※ さのこカレー ※いとかんてん 糸寒天のサラダ ふくじんづ ゼリー	639	2.6
8	火	牛乳	小型パン	イカ焼きそば ※あつあ 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	615	2.9
9	水	牛乳	麦飯	※サンマのかば焼き なめこの煮びたし ※ じる いものこ汁 ふりかけ	666	1.9
10	木	牛乳	麦飯	い とうふ 炒り豆腐 さといものおかか煮 ※ じる すまし汁	650	2.2
11	金	牛乳	米飯	ひじきごはん ちくわの磯辺揚げ ※あ 豚汁 みかん	669	2.0
15	火	牛乳	米飯	アユの甘露煮 ※こまつな 小松菜の煮びたし ※ じる こぶ汁 りんご	574	1.6
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	583	2.5
17	木	牛乳	一食麺	※たまご 卵とじうどん さつまいもの天ぷら ※ キャベツの甘酢あえ	579	1.7
18	金	牛乳	米飯	【味の旅-奈良県-】 ※あ 揚げだし豆腐のきのこあんかけ ※ごんざ 権座(ごんざ) 飛鳥汁 かき 柿	645	2.0
21	月	牛乳	黒パン	とりにく 鶏肉の赤ワイン煮 ※ に 揚げ大豆 ※らべつあい 辣白菜 ※アジの香味揚げ れんこんのきんぴら	649	2.7
23	水	牛乳	麦飯	※ さつまいもの味噌汁	657	1.7
24	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※あ 揚げ大豆 ※らべつあい 辣白菜	638	1.6
25	金	牛乳	米飯	※ に サバの煮つけ ※みずな あがらあ た 根菜汁 ※こんさいじる	640	1.9
28	月	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き じゃがいものごま煮 ※ぎふみそ 岐福味噌汁	634	1.7
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	611	2.8
30	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌 いちゃん ※ごもくめ 五目豆 ※ じる かきたま汁	634	2.1
31	木	牛乳	麦飯	※ ビビンバ丼 ※ エビのから揚げ ※ トックスープ	668	2.3

(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。