

10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	火	牛乳	米飯	※はっほうさい 八宝菜 シュウマイ あんにと豆腐	645	1.6
2	水	牛乳	一食麵	※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
3	木	牛乳	赤飯	※サケのおろしだれ 煮しめ ※すまし汁 黒ごま	686	1.9
4	金	牛乳	黒パン	※とりにく 鶏肉の赤ワイン煮 ※ひじきサラダ 豆のスープ チーズ	649	2.7
7	月	牛乳	米飯	※きのこカレー ※いとかんてん 糸寒天のサラダ 福神漬け ゼリー	639	2.6
8	火	牛乳	米飯	ひじきごはん ちくわの磯辺揚げ 豚汁 みかん	669	2.0
9	水	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	615	2.9
10	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌 けいちゃん 五目豆 かきたま汁	634	2.1
11	金	牛乳	米飯	※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	666	1.9
15	火	牛乳	米飯	アユの甘露煮 ※小松菜の煮びたし ※こぶ汁 りんご	574	1.6
16	水	牛乳	麦飯	【味の旅-奈良県-】 ※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
17	木	牛乳	麦飯	※ヒビンバ丼 ※エビのから揚げ トックスープ	668	2.3
18	金	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
21	月	牛乳	米飯	※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	657	1.7
23	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 ※ためき汁	614	1.8
24	木	牛乳	麦飯	※サバの煮つけ ※水菜と油揚げの炊いたん ※根菜汁	640	1.9
25	金	牛乳	食パン	ハムカツ ボイルキャベツ ※秋味スープ ヨーグルト	667	3.1
28	月	牛乳	米飯	※キビナゴのから揚げ ※アーモンドあえ のっぺい汁 ※納豆	605	1.5
29	火	牛乳	米飯	※炒り豆腐 さといものおかか煮 ※すまし汁	650	2.2
30	水	牛乳	ソフト麵	※中華あんかけ ※揚げ大豆 辣白菜	638	1.6
31	木	牛乳	麦飯	※豚肉のしょうが焼き ※じゃがいものごま煮 ※岐福味噌汁	634	1.7

(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。