

11月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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	米飯 高野豆腐の卵とじ 切り干し大根のじゃこ煮 ※ぎふみそ汁	614	2.1
5	火	牛乳	米飯 ※とり 鶏つくねの香味味噌 じゃがいもの煮つけ ※いなかじる 田舎汁	667	1.7
6	水	牛乳	麦飯 ※しょうがみそ おでん レバーの煮つけ ※ キャベツの甘酢あえ	604	2.2
7	木	牛乳	麦飯 イカのあられ揚げ れんこんの煮物 ※ごじる 呉汁	680	1.7
8	金	牛乳	米飯 ※まーぼー豆腐 ※やさい しおいた あんにん豆腐 麻婆豆腐 野菜の塩炒め 杏仁豆腐	658	1.7
11	月	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 ※かいそう 海藻サラダ ※ヨーグルト	684	3.0
12	火	牛乳	米飯 ふきよせごはん ※シヤモのもみじ揚げ ※かきたま汁 みかん	680	1.5
13	水	牛乳	麦飯 サバの味噌煮 ※大豆とひじきの煮物 ※けんちん汁	696	2.1
14	木	牛乳	ソフト麺 ※きのこあん ※だいごいも ※チンゲンサイの炒め物	676	1.7
15	金	牛乳	米飯 ※だいこん ぶたにく ※いも ※ぎふそうめんみそ汁 大根と豚肉の煮物 ごまあえ 岐福早田味噌汁 りんご	590	1.7
18	月	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	662	2.5
19	火	牛乳	米飯 【味の旅-徳島県-】 ※いり飯 ※めし とりにく ※きなごうちあ みそ汁 ※ゼリー	725	2.2
20	水	牛乳	一食麺 ※ラーメン ※ギョウザ ※らーばーつあい 辣白菜 マンゴープリン	550	2.2
21	木	牛乳	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	638	1.4
22	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※みそいた ※いそにしき ※すまし汁 ※かき 豚肉の味噌炒め 磯錦 柿	634	1.9
25	月	牛乳	食パン ※チリコンカン ※フロッコリーのソテー ※ポテトスープ	611	2.8
26	火	牛乳	米飯 ※こ はどん ※だいず ※ぎぼく ※あいしょうじる 木の葉丼 大豆コロッケ 岐北の相性汁 みかん	699	1.9
27	水	牛乳	麦飯 ※ぶたにく ※あんからめ ※に ※きのこ汁 豚肉のあんからめ 煮びたし	679	2.1
28	木	牛乳	麦飯 ※ハヤシライス ※まめ ※ほうれん草のソテー 豆のマリネ ほうれん草のソテー ミニゼリー	694	1.6
29	金	牛乳	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	590	1.8

(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。