

11月学校給食献立表(南地区)

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	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
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	604	2.2
6	水	牛乳	一食麺	※ながはき 長崎ちゃんぽん ※こぎかな 小魚のから揚げ 含め煮	590	1.8
7	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※豆のマリネ ※ほうれん草のソテー ミニゼリー	694	1.6
8	金	牛乳	米飯	※ふたにく 豚肉のあんからめ ※に 煮びたし ※じる きのこ汁	679	2.1
11	月	牛乳	米飯	ふきよせごはん ※シシャモのもみじ揚げ ※かきたま汁 みかん	680	1.5
12	火	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 ※大豆とひじきの煮物 ※けんちん汁	696	2.1
13	水	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
14	木	牛乳	麦飯	※だいにん ぶたにく ※にもの ※ごまあえ ※ぎふそうでんみそしる 大根と豚肉の煮物 りんご	590	1.7
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	684	3.0
18	月	牛乳	米飯	※どり 鶏つくねの香味味噌 ※こうみみそ じゃがいもの煮つけ ※いなかじる 田舎汁	667	1.7
19	火	牛乳	米飯	※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 こんさい 秋の根菜あったか汁	638	1.4
20	水	牛乳	麦飯	※こうやどうふ たまご ※き ぼ だいこん 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	614	2.1
21	木	牛乳	麦飯	【味の旅-徳島県-】 ※いり飯 ※めし 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	725	2.2
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	662	2.5
25	月	牛乳	米飯	※こ はどん だいず ※ぎほく 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
26	火	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 ※じる ※かき 豚肉の味噌炒め 磯錦 すまし汁 柿	634	1.9
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 マンゴープリン	550	2.2
28	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
29	金	牛乳	米飯	※まーぼーどうふ ※やさい しおいた あんにんどうふ 麻婆豆腐 野菜の塩炒め 杏仁豆腐	658	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。