

# 10月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

22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	木	牛乳	食パン	メンチカツ ポイルキャベツ 豆のスープ ゼリー	824	3.1
2	金	牛乳	赤飯	※サケのおろしだれ 野菜の煮つけ すまし汁 黒ごま	882	2.0
5	月	牛乳	米飯	厚焼き卵 しらたき入りじゃがいもの煮つけ 根菜汁 ふりかけ	715	1.9
6	火	牛乳	米飯	サバの煮つけ おかかあえ 豚汁	782	2.2
7	水	牛乳	小型パン	※焼きそば 厚揚げのオイスターソース炒め フルーツ盛り合わせ	789	4.1
8	木	牛乳	麦飯	肉団子の甘酢あん ※チンゲンサイの中華炒め 豆腐と卵のスープ	789	2.6
9	金	牛乳	米飯	※豚肉のしょうが焼き 野沢菜ふりかけ のっぺい汁 みかん	773	2.2
12	月	牛乳	食パン	さつまいものシチュー 豆のマリネ ※ひじきサラダ ジャム	821	3.4
13	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※カツオのたつた揚げ ごまあえ けんちん汁	768	1.7
14	水	牛乳	麦飯	ジャンバラヤ フライドポテト キャベツのスープ チーズ	826	2.9
15	木	牛乳	麦飯	※アユのごま味噌だれ 角麩の煮つけ すまし汁 みかん	809	1.7
16	金	牛乳	ソフト麺	※中華あんかけ ふかしいも 中華炒め	832	2.3
19	月	牛乳	黒パン	※鶏肉の赤ワイン煮 きのこのクリームスープ 大根サラダ	834	3.4
20	火	牛乳	米飯	【味の旅—鹿児島県—】 キビナゴの南蛮漬け ※はんぺんとほうれん草の煮びたし ※さつま汁	757	2.5
21	水	牛乳	麦飯	※ヒビンバ井 トックスープ 杏仁豆腐	800	2.5
22	木	牛乳	麦飯	※きのこカレー 豆のサラダ 福神漬け ゼリー	858	3.0
23	金	牛乳	米飯	高野豆腐の卵とじ ※こんにゃくのきんぴら 味噌汁 みかん	765	2.7
26	月	牛乳	食パン	※チリコンカン コーンキャベツ ポテトスープ	767	3.7
27	火	牛乳	米飯	※大根と豚肉の煮物 ※アーモンドあえ 岐福味噌汁 みかん	737	2.1
28	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ひじきごはん ※肉じゃが ※具だくさん味噌汁	755	2.5
29	木	牛乳	一食うどん	※かやくうどん ※かき揚げ 大根とツナの煮物 ゼリー	808	1.9
30	金	牛乳	米飯	※揚げだし豆腐 じゃがいものきんぴら ※うずら卵のすまし汁	779	1.9

(令和2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。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。