

10月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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	637	2.4
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	704	1.8
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	573	1.7
6	火	牛乳	米飯	※サバの煮つけ おかかあえ 豚汁	637	1.9
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	610	3.2
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	624	2.4
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	622	1.9
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	685	2.8
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	622	1.5
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	664	2.3
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	652	1.4
16	金	牛乳	ソフト麺	※中華あんかけ ふかしいも ※中華炒め	648	1.8
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	692	2.8
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	612	2.1
21	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 トックスープ ※杏仁豆腐	648	2.1
22	木	牛乳	麦飯	※きのこカレー ※豆のサラダ ※福神漬けゼリー	693	2.5
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	618	2.2
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	629	2.8
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	566	1.7
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	616	2.0
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	606	1.5
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	625	1.5

(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。