

11月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 19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	
2	月	牛乳	米飯	郡上味噌けいちゃん ※ だいこん いた に ※ じる	579	2.0
4	水	牛乳	麦飯	さんしょく 三色ごはん イカのあられ揚げ ※ ぎふみそ する	659	2.0
5	木	牛乳	小型パン	※ や 焼きビーフン 揚げ大豆 ※	561	2.3
6	金	牛乳	米飯	サバの塩焼き ※ ごもく 五目きんぴら ※ じゃがいもの味噌汁	672	2.3
9	月	牛乳	米飯	レバーの煮つけ ※ しょうがみそ 生姜味噌おでん ※ おかかあえ みかん	599	2.1
10	火	牛乳	パンズパン	に こ 煮込みハンバーグ ポイルキャベツ	597	2.6
11	水	牛乳	麦飯	※ ひだぎゅう 飛騨牛のハヤシライス ※ だいこん 大根サラダ フルーツ盛り合わせ	723	1.6
12	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ニジマスの天ぷら ※ こまつな に 小松菜の煮びたし ※ みそ 味噌けんちん汁	644	1.3
13	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ あつあ 厚揚げの味噌かけ ※ みそ 味噌 ※ じる 煮	623	1.6
16	月	牛乳	米飯	※ だいず とりにく にもの ※ き ほ だいこん 大豆と鶏肉の煮物 切り干し大根のごまよごし ※ じる 煮	614	1.4
17	火	牛乳	コッペパン	※ ポークビーンズ ※ オムレツ ※ こまつな 小松菜としめじのソテー	643	3.0
18	水	牛乳	麦飯	※ ふきよせごはん シシャモのもみじ揚げ ※ ぎふみそ する	638	1.7
19	木	牛乳	麦飯	【味の旅—和歌山県—】 あじ たび わかやまけん イワシの紀州煮 ※ こうや豆腐 にもの ※ ゆば 湯葉のかきたま汁 みかん	653	2.3
20	金	牛乳	ソフト麺	※ きのごあん だいがかいも 大学芋 ※ チンゲンサイの炒め物	670	1.8
24	火	牛乳	レーズンパン	※ タンドリーチキン ※ れんこんと豆のサラダ	655	2.5
25	水	牛乳	麦飯	※ ツナライス ※ まめまめポテト ※ カレースープ ゼリー	642	1.9
26	木	牛乳	一食中華麺	※ ながさき 長崎ちゃんぽん エビのから揚げ くきわかめの炒め煮	685	2.0
27	金	牛乳	米飯	くろ とりてん ※ こまつな ほ がき 黒ごま鶏天 小松菜と干し柿のおひたし ※ ぎふこんさい する 岐阜根菜汁	622	1.6
30	月	牛乳	米飯	※ ふたにく 豚肉のあんからめ ※ かの かお ※ じる 煮	685	2.1

(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。