

# 11 月学校給食献立表(北地区)

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	レーズンパン	※ <sup>まめ</sup> タンドリーチキン <sup>れんこん</sup> れんこんと豆のサラダ ※ <sup>だいこん</sup> 大根としめじのスープ	655	2.5
4	水	牛乳	麦飯	※ <sup>ぐじょうみそ</sup> 郡上味噌 <sup>だいにん</sup> つき大根の炒め煮 <sup>すまし</sup> すまし汁	579	2.0
5	木	牛乳	麦飯	※ <sup>さんしよく</sup> 三色ごはん <sup>あ</sup> イカのあられ揚げ <sup>※ぎふみそしる</sup> 岐福味噌汁	659	2.0
6	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  ※ <sup>あつあ</sup> 厚揚げの味噌かけ <sup>※</sup> ごまあえ <sup>※</sup> すまし汁	623	1.6
9	月	牛乳	パンズパン	※ <sup>にこ</sup> 煮込みハンバーグ <sup>ポイル</sup> ポイルキャベツ チンゲンサイのクリームスープ	597	2.6
10	火	牛乳	米飯	※ <sup>ふたにく</sup> 豚肉のあんからめ <sup>※</sup> ゆずの香りあえ <sup>※</sup> こぶ汁	685	2.1
11	水	牛乳	麦飯	※ <sup>ひだぎゅう</sup> 飛騨牛のハヤシライス <sup>※だいこん</sup> 大根サラダ <sup>もあ</sup> フルーツ盛り合わせ	723	1.6
12	木	牛乳	一食中華麺	※ <sup>ながさき</sup> 長崎ちゃんぽん <sup>あ</sup> エビのから揚げ <sup>いたに</sup> くきわかめの炒め煮	685	2.0
13	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  ※ <sup>てん</sup> ニジマスの天ぷら <sup>※こまつな</sup> 小松菜の煮びたし ※ <sup>みそ</sup> 味噌 <sup>じる</sup> 味噌けんちん汁	644	1.3
16	月	牛乳	コッペパン	※ <sup>ポーク</sup> ポークビーンズ <sup>オムレツ</sup> オムレツ <sup>※こまつな</sup> 小松菜としめじのソテー	643	3.0
17	火	牛乳	米飯	※ <sup>だいず</sup> 大豆と鶏肉の煮物 <sup>※</sup> 切り干し大根のごまよごし ※ <sup>いもの</sup> いものこ汁	614	1.4
18	水	牛乳	麦飯	※ <sup>ふき</sup> ふきよせごはん <sup>※</sup> シシャモのもみじ揚げ <sup>※ぎふみそしる</sup> 岐福味噌汁	638	1.7
19	木	牛乳	ソフト麺	※ <sup>きの</sup> きのこあん <sup>※</sup> 大学芋 <sup>※</sup> チンゲンサイの炒め物	670	1.8
20	金	牛乳	米飯	【味の旅—和歌山県—】  ※ <sup>あじ</sup> いわしの紀州煮 <sup>※</sup> 高野豆腐の煮物 <sup>※</sup> 湯葉のかきたま汁 ※ <sup>みかん</sup> みかん	653	2.3
24	火	牛乳	米飯	※ <sup>くろ</sup> 黒ごま鶏天 <sup>※こまつな</sup> 小松菜と干し柿のおひたし <sup>※ぎふこんさい</sup> 岐阜根菜汁	622	1.6
25	水	牛乳	小型パン	※ <sup>や</sup> 焼きビーフン <sup>※</sup> 揚げ大豆 <sup>※</sup> コーンスープ	561	2.3
26	木	牛乳	麦飯	※ <sup>ツナ</sup> ツナライス <sup>※</sup> まめまめポテト <sup>※</sup> カレースープ <sup>ゼリー</sup> ゼリー	642	1.9
27	金	牛乳	米飯	※ <sup>しおや</sup> サバの塩焼き <sup>※</sup> 五目きんぴら <sup>※</sup> じゃがいもの味噌汁	672	2.3
30	月	牛乳	米飯	※ <sup>に</sup> レバーの煮つけ <sup>※</sup> 生姜味噌おでん <sup>※</sup> おかかあえ <sup>みかん</sup> みかん	599	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。