

10月学校給食献立表

七郷小学校

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
1	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※すぶた ※き ぼ だいこん ちゅうかいた ※はるさめ 酢豚 切り干し大根の中華炒め 春雨スープ 	624	2.1
2	水	牛乳	麦飯	あつや たまご ※こまつな 厚焼き卵 小松菜のそぼろ炒め ※とうふ みそしる ※なつとう 豆腐の味噌汁 納豆	632	1.8
3	木	牛乳	麦飯	ジャンバラヤ 粉ふきいも 豆のスープ チーズ	617	2.3
4	金	牛乳	米飯	※ひじきごはん キビナゴの南蛮漬け ※つじり じり	607	2.1
7	月	牛乳	食パン	※チリコンカン コーンキャベツ ※あきあじ 秋味スープ	596	2.6
8	火	牛乳	米飯	※とりにく だいず にも ※ ※こんさいじり 鶏肉と大豆の煮物 ごまあえ 根菜汁 りんご	594	1.3
9	水	牛乳	麦飯	※ピビンバ丼 わかめスープ フルーツポンチ	596	1.5
10	木	牛乳	ソフト麺	シーフードソース ふかしいも ※キャベツのソテー	671	2.3
11	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ※みそ ※だいこん あつあ に ※せりゆじり アユのごま味噌だれ 大根と厚揚げの煮もの 清流汁 	584	1.7
17	木	牛乳	麦飯	【味の旅—佐賀県—】 ※あじ たび さ が けん ※すぶたに ※いた に ※いかにのかけあえ ※つんきーだご汁 のりの佃煮 	622	2.0
18	金	牛乳	小型パン	あげパン ※や 焼きビーフン フルーツ盛り合わせ	615	1.6
21	月	牛乳	食パン	とりにく あか に ※まめ ※だいこん はくさい 鶏肉の赤ワイン煮 豆とキャベツのサラダ 大根と白菜のスープ	639	3.0
22	火	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 れんこんのきんぴら ※かきたま汁 じり	614	1.8
23	水	牛乳	麦飯	※きのこカレー ※まめ ふくじんづ 豆のマリネ 福神漬け ヨーグルト	691	2.2
24	木	牛乳	一食うどん	※かやくうどん ※さつまいも入りかき揚げ 小松菜の煮びたし に	612	1.3
25	金	牛乳	米飯	※ちくわの磯辺揚げ 切り干し大根とツナの煮つけ 豚汁 みかん に	668	2.1
29	火	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご ※ おかかあえ ※ぎふみそしる 高野豆腐の卵とじ おかかあえ 岐福味噌汁 みかん	602	2.0
30	水	牛乳	麦飯	※とりにく から あ ※いそにしき ※いなかじり 鶏肉のから揚げ 磯錦 田舎汁	671	2.2
31	木	牛乳	麦飯	※かんこくふうにく ※ ナムル ※ トックススープ	596	1.7

(令和6年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺と一食中華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、学校給食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。