

11 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	金	牛乳	赤飯	※サケのきのこあんかけ ※こまつな だいず 小松菜の大豆あえ ※いかだしじる 筏師汁	670	1.7	
5	火	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 麻婆豆腐 シューマイ ※らーばーつあい 辣白菜	622	2.1	
6	水	牛乳	レーズンパン	※カレーフライドチキン ポトフ ※コーンもやし	683	2.6	
7	木	牛乳	一食うどん	※たまご 卵とじうどん れんこんチップス ※だいこん あつあ にもの 大根と厚揚げの煮物	581	1.7	
8	金	牛乳	米飯	※かんとうに 関東煮 レバーの煮つけ ※ゆずのかお りの香りあえ ※とうにゅう 豆乳デザート	586	1.9	
11	月	牛乳	米粉コッパン	※ポーホーンズ オムレツ ※やさい 野菜のソテー ※ヨーグルト	600	2.8	
12	火	牛乳	米飯	※サンマのかば焼き ※はくさい 白菜のじゃこ煮 ※いものこ汁 みかん	636	1.5	
13	水	牛乳	麦飯	【歯ッピカメニュー】 ※シヤモのもみじ揚げ ※こまつな に 小松菜の煮びたし ※ななさとく 七郷具だくさん豚汁 ※かき 柿		607	1.9
14	木	牛乳	ソフト麺	※きのこあん だいがかいも 大学芋 ※き ぼ だいこん ちゅうかいた 切り干し大根の中華炒め	681	2.2	
15	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※ごもくまめ 五目豆 ※かきたま汁		602	2.2
18	月	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ 厚揚げともやしのオイスターソース炒め ※あんにと豆腐 杏仁豆腐	580	3.0	
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※ほうれん草のおひたし ※けんちん汁		679	1.8
20	水	牛乳	麦飯	※とり 鶏そぼろごはん ※ブロッコリーのおかかあえ ※なめこの岐福味噌汁	585	1.9	
21	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※コーンキャベツ	628	1.7	
22	金	牛乳	米飯	【味の旅一和歌山県】 ※あじ たび わかやまけん 伊ワシの紀州煮 ※きしゅうに ※ みる 高野豆腐の味噌汁 ※みかん		612	2.1
25	月	牛乳	黒パン	※カレーシチュー ※ほうれん草のソテー フルーツ盛り合わせ	652	2.3	
26	火	牛乳	米飯	※さといも 里芋コロケ ※だいこん に 大根とツナの煮もの ※さわかん 沢煮椀	578	1.5	
27	水	牛乳	麦飯	※ツナライス ※だいこん 大根としめじのスープ ※ひじきサラダ チーズ	616	1.8	
28	木	牛乳	麦飯	※イカのかりん揚げ ※さといも あつあ に 里芋と厚揚げの煮つけ ※みそしる 味噌汁 りんご	624	1.8	
29	金	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ ※ひじき だいず にもの 煮物 ※すまし汁	630	1.9	

(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。