

11 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

18 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
4	火	牛乳	米飯	【独自献立 歯ッピカメニュー】 コロッケ 小松菜のそぼろ炒め 健康具だくさん汁	632 1.6
5	水	牛乳	コッペパン	※カレーフライドチキン ※ブロッコリーのソテー ※カラフルスープ	591 2.5
6	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース 粉ふきいも ※かいそう 海藻サラダ	619 2.4
7	金	牛乳	米飯	※わふう 和風ハンバーグ ※ほうれん草の煮びたし ※のっぺい汁	600 1.9
10	月	牛乳	食パン	※ポークビーンズ オムレツ ※キャベツとツナのソテー	570 2.3
11	火	牛乳	米飯	※サンマのかば焼き ※おかかあえ ※ぶたじる 豚汁	619 1.6
12	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌 いちちゃん ※ごもくまめ 五目豆 ※かきたま汁	649 2.2
13	木	牛乳	ソフト麺	※きのこあん だいごいも 大学芋 ※らーばーつあい 辣白菜	622 2.0
14	金	牛乳	米飯	※ふきよせごはん ※シシャモのもみじ揚げ ※き ぼ だいこん みそしる 切り干し大根の味噌汁 みかん	631 1.8
17	月	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ 厚揚げともやしの炒め物 ※いた もの あんにんどうふ 杏仁豆腐	599 3.0
18	火	牛乳	米飯	【味の旅—鹿児島県—】 ※あじ たび かごしまけん ※さつますもじ ※こ 小伊ワシのから揚げ ※ごじる 呉汁	623 1.8
19	水	牛乳	米飯	※ツナライス ※こまつな 小松菜のソテー ※はくさい 白菜と肉団子のスープ	584 1.7
20	木	牛乳	黒パン	※クリームシチュー ※フライビーンズ ※おんやさい 温野菜サラダ	632 2.2
21	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※こまつな 小松菜の大豆あえ ※ごもく 五目きのこ汁	654 1.7
25	火	牛乳	米飯	※ハヤシライス ※はくさい 白菜のスープ煮 ※フルーツ盛り合わせ	626 1.4
26	水	牛乳	米飯	※まいぼーどうふ 麻婆豆腐 ※シューマイ チンゲンサイの中華炒め	627 2.1
27	木	牛乳	コッペパン	※ポトフ ウィンナーのソースかけ コーンキャベツ	562 2.5
28	金	牛乳	ソフト麺	※わふう 和風カレーあん じゃがいものから揚げ ※き ぼ だいこん 切り干し大根のごまよごし	574 1.7

(令和7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、岐阜市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。
- ◇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。
- ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。