

11月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 20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			
1	火	牛乳	食パン	※ロケット	キャベツのソテー	フルーツ盛り合わせ	ラ・フランスジャム	779	2.6	
2	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス	※まめ 豆のマリネ	※ほうれん草のソテー	レモンゼリー	866	2.3	
4	金	牛乳	米飯	【味の旅—新潟県—】 ※サケの揚げびたし	※ずいきのきんぴら	※こがねじる 黄金汁		774	2.1	
7	月	牛乳	米飯	ソフトカレイのたつた揚げ	※もやしと海藻の塩こうじあえ	※あき こんさい 秋の根菜あったか汁		746	1.7	
8	火	牛乳	レーズンパン	※カレーフライドチキン	※まめ 豆とれんこんのサラダ	※だいこん 大根としめじのスープ			790	3.6
9	水	牛乳	麦飯	※こ はどん 木の葉丼	※ごもくあつや たまご 五目厚焼き卵	※かすじる 粕汁	みかん	850	2.3	
10	木	牛乳	一食うどん	※たまご 卵とじうどん	※ちくわのてん 天ぷら	※ごもくまめ 五目豆			866	3.7
11	金	牛乳	米飯	※ふたにく みそいた 豚肉の味噌炒め	※さといも 里芋とイカの煮つけ	※きの きのこ汁	いまがわや 今川焼き	812	2.2	
14	月	牛乳	米飯	※いワシの 紀州煮	※こうや豆腐の 高野豆腐の煮物	※うずら たまご 卵のすまし汁	みかん	773	2.5	
15	火	牛乳	米粉コッペパン	【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ	※オムレツ	※こまつな 小松菜のソテー		851	3.9	
16	水	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん	※シシャモのもみじ揚げ	※ぎふみそじる 岐福味噌汁			787	2.0
17	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいず とりにく 大豆と鶏肉の煮物	※ごまあえ	※ぎふそうでんみそじる 岐福早田味噌汁		754	1.7	
18	金	牛乳	ソフト麺	※きのこあん	※さつまいもチップス	※チンゲンサイの炒め物			841	2.3
21	月	牛乳	米飯	※ふたにく 豚肉のあんからめ	※こまつな 小松菜のゆず味噌あえ	※きの 小ぶ汁	こざかな 小魚	878	2.5	
22	火	牛乳	食パン	※キーマカレー	グリーンポテト	※はくさい 白菜のスープ	※はっこうにゆう 発酵乳	773	3.9	
24	木	牛乳	麦飯	※タラのさつまいも入りきのこあんかけ	※だいこん かくふ 大根と角麩の煮物	※いかだしじる 筏師汁			829	2.0
25	金	牛乳	米飯	※サバの味噌煮	※みそに ひじきの炒め煮	※けんちん汁	みかん	796	2.3	
28	月	牛乳	米飯	イカのあられ揚げ	※き ぼ だいこん 切り干し大根のごまよごし	※ごじる 呉汁			762	2.0
29	火	牛乳	米飯	※まいぼー豆腐 麻婆豆腐	※だいがくいも 大学芋	※らーばーつあい 辣白菜			839	2.3
30	水	牛乳	麦飯	ツナライス	キャベツのカレーソテー	※アサリのチャウダー			820	2.3

(令和4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。