

10月学校給食献立表

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	米飯	※ ひじきごはん ※たまごあおな わふういた ※ぎふみそしる 卵と青菜の和風炒め 岐福味噌汁 みかん	772	2.3
3	火	牛乳	黒パン	※ とりにく あか に 鶏肉の赤ワイン煮 ウィナーポテト ※ カラフルスープ ヨーグルト	823	2.8
4	水	牛乳	麦飯	※ ちくわの磯辺揚げ ※だいこん にもの ※ じる 大根とがんともの煮物 すまし汁 ふりかけ	790	2.9
5	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ きのかレー ※まめ ※ コーンもやし	807	2.4
6	金	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 ※ おかかあえ ※ゆば じる 湯葉のすまし汁 とうにゅう 豆乳デザート	781	2.0
12	木	牛乳	ソフト麺	シーフードソース ふかしいも ※まめ 豆のサラダ	892	2.9
13	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ アユのごま味噌だれ ※ じゃがいもの煮つけ ※ ハツシモ米麺汁	774	2.1
16	月	牛乳	米飯	※ぶたにく や きんときまめ あまに ※こんさいじる 豚肉のしょうが焼き 金時豆の甘煮 根菜汁	752	1.8
17	火	牛乳	小型パン	※あ 揚げパン ※や 焼きビーフン とうにゅうあんにと豆腐 こざかな 豆乳杏仁豆腐 小魚	766	2.2
18	水	牛乳	麦飯	※あつや たまご ※こまつな いた ※ぶたじる 厚焼き卵 小松菜のそぼろ炒め 豚汁 ゼリー	748	1.9
19	木	牛乳	麦飯	※とりにく だいず にもの ※ じる 鶏肉と大豆の煮物 じゃがいものきんぴら かきたま汁	763	2.0
20	金	牛乳	米飯	※ タラのから揚げきのこあんかけ れんこんの炒め煮 ※ じる つみれ汁	774	2.3
23	月	牛乳	米飯	※にくだんご あまず はくさい しおいた ※ 肉団子の甘酢あん 白菜の塩炒め ワンタンスープ	769	2.0
24	火	牛乳	米粉コッペパン	※ さつまいものシチュー オムレツ ※ほうれん草のソテー	755	3.8
25	水	牛乳	麦飯	※ ビビンバ丼 ※ わかめスープ ※フルーツ盛り合わせ	751	2.0
26	木	牛乳	麦飯	ジャンバラヤ グリーンポテト ※だいこん 大根としめじのスープ チーズ	760	3.0
27	金	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ かき揚げ 切り干し大根とツナの煮つけ りんご	784	1.9
30	月	牛乳	米飯	【味の旅—鹿兒島県—】 ※ キビナゴの南蛮漬け しらたきの油そうめん風 ※ じる さつま汁 ゼリー	775	2.5
31	火	牛乳	食パン	※ チリコンカン ※ コーンキャベツ ※ ほうれん草のクリームスープ	775	3.0

(令和5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。