１１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
1	水	牛乳	麦飯	ツナライス　※まめまめポテト　※白菜スープ　ゼリー	781	2.1
2	木	牛乳	赤飯	※サケのさつまいも入りきのこあんかけ　※大根と角麸の煮物 ※いかだしじる 筏師汁	878	1.9
6	月	牛乳	米飯	【味の旅―大阪府―】 ※サバの煮つけ　※河内のっぺ　※小松菜の炊いたん	755	2.0
7	火	牛乳	黒パン	野菜コロッケ　ポトフ　※ひじきサラダ	841	2.9
8	水	牛乳	一食うどん	※たまご 卵とじうどん　さつまいもチップス　※だいこん 大根とツナの煮物	765	2.4
9	木	牛乳	麦飯	ハヤシライス　※こまつな 小松菜のソテー　フルーツ盛り合わせ チーズ	811	2.4
10	金	牛乳	米飯	※まーぼーどうふ　あま 麻婆豆腐　甘エビのから揚げ　※らーぱーつぁい 辣白菜	770	2.4
14	火	牛乳	米粉コッペパン	※ ポークビーンズ　オムレツ　※野菜のソテー　※ ヨーグルト	771	3.5
15	水	牛乳	麦飯	※ ふきよせごはん　※ シシャモのもみじ揚げ　※ぎふみそしる 岐福味噌汁 りんご	784	2.1
16	木	牛乳	麦飯	【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　※たまご うずら卵のすまし汁	774	2.5
17	金	牛乳	ソフト麺	※ きのこあん　大学芋　※あつあ 厚揚げのオイスターソース炒め こざかな 小魚	877	3.1
20	月	牛乳	米飯	※こうやどうふいり 高野豆腐入り酢豚　※ チンゲンサイの炒め物 にらたまスープ	754	2.8
21	火	牛乳	小型パン	※や 焼きそば　※きぼし 切り干し大根の中華炒め　とうにゅうあんにんどうふ 豆乳杏仁豆腐	773	4.1
22	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のあんからめ　※はくさい 白菜の柚子香あえ ※みそ 味噌けんちん汁	856	2.2
24	金	牛乳	米飯	イワシの紀州煮　※ じゃがいものきんぴら　※こぶ汁　みかん	752	2.4
27	月	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ　※ さといものごまあえ　※かすじる 粕汁	822	2.5
28	火	牛乳	コッペパン	※ カレーシチュー　※ フライビーンズ　※だいこん 大根サラダ	754	3.4
29	水	牛乳	麦飯	※かんとうに 関東煮　レバーの煮つけ　※きぼし 切り干し大根のおかかあえ ふりかけ	734	2.6
30	木	牛乳	麦飯	とりどんぶり※ 鶏そぼろ丼　イカのかりん揚げ　※ぐみそしる 具だくさん味噌汁 みかん	839	2.2

（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。