

# 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	金	牛乳	赤飯	※サケのきのこあんかけ 小松菜の大豆あえ 筏師汁 <small>※いかにだし</small> 口	844	1.8
5	火	牛乳	レーズンパン	※カレーフライドチキン ポトフ コーンもやし口	838	3.4
6	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 <small>※ぎふみそしる</small> 口	747	2.4
7	木	牛乳	麦飯	※ツナライス 大根としめじのスープ ひじきサラダ チーズ口	786	2.3
8	金	牛乳	米飯	※かんとうに 関東煮 レバーの煮つけ ゆずの香りあえ とうにゆう 豆乳デザート	748	2.0
12	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 ヨーグルト口	744	3.8
13	水	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん シシャモのもみじ揚げ 岐福味噌汁 柿 <small>※かき</small> 口	784	2.0
14	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌 けいちちゃん 五目豆 かきたま汁 <small>※じる</small> 口	751	2.5
15	金	牛乳	ソフト麺	※きのこあん 大学芋 切り干し大根の中華炒め 小魚 <small>※こさかな</small> 口	884	3.1
18	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ふたにく 豚肉のあんからめ ほうれん草のおひたし けんちん汁 <small>※じる</small> 口	833	2.1
19	火	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口	797	2.9
20	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 大根と厚揚げの煮物 <small>※たいこん あつあ にもの</small> 口	805	2.3
21	木	牛乳	麦飯	※まいぼー豆腐 麻婆豆腐 シューマイ 辣白菜 <small>※らーばーつあい</small> 口	799	2.8
22	金	牛乳	米飯	【味の旅—和歌山県—】 イワシの紀州煮 するっぽ 高野豆腐の味噌汁 みかん <small>※こうや豆腐 みそしる</small>	766	2.4
25	月	牛乳	米飯	※さといも 里芋コロケ 大根とツナの煮もの 沢煮椀 みかん <small>※たいこん に ※さわにわん</small> 口	766	1.9
26	火	牛乳	小型パン	※や 焼きそば 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 <small>※あんにと豆腐</small> 口	758	4.0
27	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス 豆のマリネ コーンキャベツ <small>※まめ</small> 口	776	2.1
28	木	牛乳	麦飯	※イカのかりん揚げ 里芋と厚揚げの煮つけ 味噌汁 りんご <small>※さいとも あつあ に ※みそしる</small> 口	770	2.1
29	金	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ ひじきと大豆の煮物 すまし汁 <small>※たいず にもの ※じる</small> 口	796	2.4

(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。