

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
1	水	牛乳	米飯	ジャンバラヤ 粉ふきいも 卵スープ 大豆入り小魚	748 2.9
2	木	牛乳	ソフト麺	肉味噌 ふかしいも キャベツのおかかあえ	810 2.7
3	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 鶏肉と大豆の煮物 ごまあえ けんちん汁	746 1.8
6	月	牛乳	米飯	サワラのたつた揚げ 甘酢あえ お月見汁	758 1.7
7	火	牛乳	食パン	チリコンカン コーンもやし コンソメスープ チーズ	730 3.4
8	水	牛乳	一食中華麺	野菜ラーメン ギョーザ じゃがいもの中華炒め ゼリー	736 3.5
9	木	牛乳	米飯	ひじきごはん 厚揚げのそぼろあんかけ 具たくさん岐福味噌汁	749 2.1
10	金	牛乳	米飯	肉じゃが 厚焼き卵 清流汁	751 2.3
16	木	牛乳	小型パン	揚げパン 焼きビーフン あんにん豆腐 杏仁豆腐	730 2.0
17	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 三色ごはん 揚げ大豆 岐福味噌汁	783 2.2
20	月	牛乳	米飯	サバの味噌煮 小松菜のそぼろ炒め かきたま汁	766 2.1
21	火	牛乳	コッペパン	ソースカツ 青菜とツナのソテー 大根としめじのスープ	738 3.9
22	水	牛乳	米飯	ちくわの磯辺揚げ くさわかめの炒め煮 つくね汁	830 2.9
23	木	牛乳	米飯	カレーライス 豆のマリネ コーンキャベツ	815 2.7
24	金	牛乳	ソフト麺	和風あんかけ かき揚げ 大根とツナの煮もの	828 2.8
27	月	牛乳	米飯	高野豆腐の卵とじ おひたし 豚汁	747 2.5
28	火	牛乳	コッペパン	さつまいものシチュー キャベツのカレーソテー フルーツボンチ	763 2.8
29	水	牛乳	米飯	シシャモの天ぷら おからの炒り煮 五目汁 みかん	741 2.0
30	木	牛乳	米飯	【味の旅—滋賀県—】 しよめし 牛肉コロッケ うち豆汁	814 2.0
31	金	牛乳	米飯	肉団子の中華煮 切り干し大根のオイスターソース炒め ワンタンスープ	773 2.8

(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。