



※には、岐阜県の物が使われています。

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
10月 ※ご飯 エネルギー 594 kcal 塩分 1.3 g	※切り干し大根とツナの煮つけ ※ちくわの磯辺揚げ ※みかん ※米飯 エネルギー 668 kcal 塩分 2.1 g	※キャベツのソテー ※ふかしいも ※ソフト麺 ※シーフードソース ※麦飯 エネルギー 671 kcal 塩分 2.3 g	フルーツポンチ ※ピビンパ丼 ※麦飯 エネルギー 596 kcal 塩分 1.5 g	コーンキャベツ ※チリコンカン ※食パン ※秋味スープ ※エネ 596 kcal 塩分 2.6 g
※ごまあえ ※鶏肉と大豆の煮物 ※りんご ※米飯 エネルギー 594 kcal 塩分 1.3 g	※小松菜のそぼろ炒め 厚焼き卵 ※納豆 ※米飯 エネルギー 632 kcal 塩分 1.8 g	※ひじきごはん キピナゴの南蛮漬け ※麦飯 エネルギー 607 kcal 塩分 2.1 g	粉ふきいも ジャンバラヤ チーズ ※麦飯 エネルギー 617 kcal 塩分 2.3 g	※大根と厚揚げの煮物 ※アユのごま味噌だれ ふるさと食材 ※米飯 エネルギー 584 kcal 塩分 1.7 g
あじのたび こんげつは「さがけん」です。	◇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。 ◇「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。	福神漬け ※豆のマリネ ヨーグルト ※麦飯 エネルギー 691 kcal 塩分 2.2 g	※切り干し大根の中華炒め ※酢豚 ふるさと食材 ※米飯 エネルギー 624 kcal 塩分 2.1 g
れんこんのきんぴら ※サバの味噌煮 食育の日 ※米飯 エネルギー 614 kcal 塩分 1.8 g	※味噌錦 ※鶏肉のから揚げ ※田舎汁 ※米飯 エネルギー 671 kcal 塩分 2.2 g	※小松菜の煮びたし ※さつまいも入りかき揚げ ※うどん エネルギー 612 kcal 塩分 1.3 g	※ナムル ※韓国風肉じゃが ※トックスープ ※麦飯 エネルギー 596 kcal 塩分 1.7 g	※海藻サラダ ※フライビーンズ ※黒パン さつまいものシチュー ※米飯 エネルギー 668 kcal 塩分 2.3 g
※おかかあえ ※高野豆腐の卵とじ ※みかん ※米飯 エネルギー 602 kcal 塩分 2.0 g	※いかのかけあえ ※豚肉とれんこんの炒め煮 のりの佃煮 味の旅 ※米飯 エネルギー 622 kcal 塩分 2.0 g	フルーツ盛り合わせ ※揚げパン ※焼きビーフン ※米飯 エネルギー 615 kcal 塩分 1.6 g	※小松菜の大豆あえ ※サケのきのこあんかけ おまつりメニュー 赤飯 ※米飯 エネルギー 670 kcal 塩分 1.7 g	鶏飼収めの献立 信長まつりの献立 食育の日