

# 給食献立表



※には、岐阜県の食べ物が使われています。

食育の日

味の旅

季節の行事

ふるさと食材の日

岐阜市立茜部小学校

月(げつ)

火(か)

水(すい)

木(もく)

金(きん)

# 11月



みなみ

◇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。  
 ◇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。  
 ◇『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。  
 ◇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。

※豆とキャベツのサラダ

鶏肉の赤ワイン煮

※しょくパン エネルギー 639 kcal | 塩分 3.0 g

※大根と白菜のスープ 1日

西の市 5日

立冬 7日

いい歯の日 8日

岐阜の柿の日 14日

食育の日 19日

和食の日 24日

※ゆずの香りあえ

レバーの煮つけ

豆乳団ザート

※米飯 5日

※関東煮

エネルギー 586 kcal | 塩分 1.9 g

ブロッコリーのおかかあえ (いり卵)

鶏そぼろごはん

※麦ごはん

※なめこの岐福味噌汁 6日

エネルギー 585 kcal | 塩分 1.9 g

※大根とツナの煮もの

※里芋コロッケ

※麦ごはん 7日

※沢煮椀

エネルギー 578 kcal | 塩分 1.5 g

※コーンもやし

※カレーフライドチキン

※レーズンパン 8日

ポトフ

エネルギー 683 kcal | 塩分 2.6 g

あじのたび

今月は『和歌山県』。 21日

※五目豆

※郡上味噌けいちゃん

※米飯 12日

※かきたま汁

エネルギー 602 kcal | 塩分 2.2 g

※切り干し大根の中華炒め

大学芋

※ソフト麺

※きのこあん 13日

エネルギー 681 kcal | 塩分 2.2 g

※ふきよせごはん

※シシャモのみみじ揚げ

※柿

※麦ごはん 14日

※岐福味噌汁

エネルギー 627 kcal | 塩分 1.6 g

※野菜のソテー

オムレツ

※ヨーグルト

※米粉コッペパン 15日

※ポークビーンズ

エネルギー 600 kcal | 塩分 2.8 g

※ほうれん草のおひたし

※豚肉のあんからめ

※米飯 18日

※けんちん汁

エネルギー 679 kcal | 塩分 1.8 g

※辣白菜

シューマイ

※米飯 19日

※麻婆豆腐

エネルギー 622 kcal | 塩分 2.1 g

コーンキャベツ

※豆のマリネ

※麦ごはん 20日

※ハヤシライス

エネルギー 628 kcal | 塩分 1.7 g

※すろっぽ

イワシの紀州煮

みかん

※麦ごはん 21日

※高野豆腐の味噌汁

エネルギー 612 kcal | 塩分 2.1 g

杏仁豆腐

※厚揚げともやしのオイスターソース炒め

※小型パン 22日

※焼きそば

エネルギー 580 kcal | 塩分 3.0 g

※里芋と厚揚げの煮つけ

※イカのかりん揚げ

りんご

※米飯 25日

※味噌汁

エネルギー 624 kcal | 塩分 1.8 g

※ひじきと大豆の煮物

※和風おろしハンバーグ

※米飯 26日

※すまし汁

エネルギー 630 kcal | 塩分 1.9 g

※大根と厚揚げの煮物

れんこんチップス

※一食うどん 27日

※卵とじうどん

エネルギー 581 kcal | 塩分 1.7 g

※ひじきサラダ

※ツナライス

チーズ

※麦ごはん 28日

※大根としめじのスープ

エネルギー 616 kcal | 塩分 1.8 g

フルーツ盛り合わせ

※ほうれん草のソテー

※黒パン 29日

※カレーシチュー

エネルギー 652 kcal | 塩分 2.3 g