

# 10月学校給食献立表(梅林小)

給食日数 小 18日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
2	月	牛乳	米飯 ※ひじきごはん ※たまごあおな わふういた ※ぎふみそじる みかん	617	1.9
3	火	牛乳	黒パン ※とりにく あか に ※鶏肉の赤ワイン煮 ウイナーポテト ※カラフルスープ	603	2.2
4	水	牛乳	麦飯 ※ちくわの磯辺揚げ ※だいにん ※大根とがんもの煮物 ※すまし汁 ふりかけ	608	2.3
5	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※きのこカレー ※豆のマリネ ※コーンもやし	636	2.1
6	金	牛乳	米飯 ※サバの味噌煮 ※おかかあえ ※ゆば ※湯葉のすまし汁	586	1.6
10	火	秋休み			
11	水				
12	木	牛乳	ソフト麺 シーフードソース ふかしいも ※まめ 豆のサラダ	691	2.4
13	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※アユのごま味噌だれ ※じゃがいもの煮つけ ※ハツシモ米麺汁	624	1.8
16	月	牛乳	米飯 ※ふたにく ※豚肉のしょうが焼き ※きんときまめ ※あまに ※こんさいじる 根菜汁	607	1.4
17	火	牛乳	小型パン ※あげパン ※や ※焼きビーフン ※とうにゅうあんにとろろ 豆腐	615	1.6
18	水	牛乳	麦飯 ※あつや たまご ※こまつな ※いた ※あぶら 厚焼き卵 小松菜のそぼろ炒め 豚汁 ゼリー	595	1.7
19	木	牛乳	麦飯 ※とりにく ※だいず ※にもの ※鶏肉と大豆の煮物 ※じゃがいものきんぴら ※かきたま汁	618	1.6
20	金	牛乳	米飯 ※タラのから揚げきのこあんかけ ※れんこんの炒め煮 ※すまし汁 つみれ汁	615	2.2
23	月	牛乳	米飯 ※にくだんご ※あます ※はくさい ※しおいた ※ワンタンスープ 肉団子の甘酢あん 白菜の塩炒め	627	1.8
24	火	牛乳	振替休業日		
25	水	牛乳	麦飯 ※ピビンバ丼 ※わかめスープ ※フルーツ盛り合わせ	588	1.6
26	木	牛乳	麦飯 ジャンバラヤ グリーンポテト ※だいにん ※大根としめじのスープ チーズ	588	2.2
27	金	牛乳	一食うどん ※かやくうどん ※かき揚げ ※切り干し大根とツナの煮つけ りんご	624	1.3
30	月	牛乳	米飯 【味の旅—鹿児島県—】 ※キピナゴの南蛮漬け ※しらたきの油そうめん風 ※さつま汁 ゼリー	633	2.2
31	火	牛乳	食パン ※チリコンカン ※コーンキャベツ ※ほうれん草のクリームスープ	631	2.5

(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。