

10月 学校給食献立表

岐阜市立岐阜小学校

日	曜	  	こ ん だ て 名		  	エネルギー kcal	塩分 g
1	水	米飯	牛乳	ジャンバラヤ 粉ふきいも 卵スープ		597	2.2
2	木	ソフト麺	牛乳	※にくみそ 肉味噌 ふかしいも ※ キャベツのおかかあえ		618	2.1
3	金	米飯	牛乳	【ふるさと食材の日】 ※とりにく だいず にももの 鶏肉と大豆の煮物 ※ こまあえ ※ けんちん汁		593	1.4
6	月	米飯	牛乳	【お月見献立】 ※ サワラのたつた揚げ あまず 甘酢あえ ※ お月見汁		608	1.4
7	火	食パン	牛乳	※ チリコンカン ※ コーンもやし ※ コンソメスープ		573	2.5
8	水	一食中華麺	牛乳	※やさい 野菜ラーメン ギョーザ じゃがいもの中華炒め ゼリー		562	2.6
9	木	米飯	牛乳	ひじきごはん 厚揚げのそぼろあんかけ ※ぐ 眞だくさん岐福味噌汁		597	1.7
10	金	米飯	牛乳	※にく 肉じゃが あつや たまご 厚焼き卵 ※せいろ汁		597	1.9
16	木	小型パン	牛乳	あげパン 焼きビーフン あんにん豆腐		587	1.6
17	金	米飯	牛乳	【ふるさと食材の日】 ※さんしやく 三色ごはん ※あげ 揚げ大豆 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁		625	1.8
20	月	米飯	牛乳	※ サバの味噌煮 みそに ※こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※ かきたま汁		621	1.7
21	火	コッパン	牛乳	ソースカツ ※あおな 青菜とツナのソテー ※だいこん 大根としめじのスープ		574	3.0
22	水	米飯	牛乳	※ちくわの磯辺揚げ いそべあ ※ くきわかめの炒め煮 いた に ※ つくね汁		642	2.3
23	木	米飯	牛乳	※カレーライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ		660	2.4
24	金	ソフト麺	牛乳	※わふう 和風あんかけ ※かき揚げ ※だいこん 大根とツナの煮もの		642	1.8
28	火	コッパン	牛乳	さつまいものシチュー キャベツのカレーソテー フルーツポンチ		624	2.2
29	水	米飯	牛乳	※ シシャモの天ぷら てんぷら おからの炒り煮 ※ごもくじる 五目汁 みかん		595	1.6
30	木	米飯	牛乳	【味の旅ー滋賀県ー】 ※しよいめし しょういめし ※牛肉コロッケ ※まめじる うち豆汁		648	1.8
31	金	米飯	牛乳	にくだんご ちゅうかに 肉団子の中華煮 ※き ぼ だいこん 切り干し大根のオイスターソース炒め ※ ワンタンスープ		596	2.1

(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。