



日	曜	牛乳	主食	献立	エネルギー kcal	塩分 g
1	火	牛乳	米飯	ソフトカレイのたつた揚げ ※もやしと海藻の塩こうじあえ ※秋の根菜あったか汁	577	1.3
2	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※豆のマリネ ※ほうれん草のソテーゼリー	699	1.8
4	金	牛乳	食パン	※ロケットキャベツのソテー フルーツ盛り合わせ ジャム	646	2.2
7	月	牛乳	米飯	【味の旅-新潟県-】 ※サケの揚げびたし ※すいきのきんぴら ※黄金汁	624	1.7
8	火	牛乳	米飯	※豚肉の味噌炒め ※里芋とイカの煮つけ ※きのこ汁	583	1.8
9	水	牛乳	一食うどん	※卵とじうどん ※ちくわの天ぷら ※五目豆	655	2.6
10	木	牛乳	麦飯	※木の葉丼 ※五目厚焼き卵 ※粕汁 みかん	685	2.1
11	金	牛乳	レーズンパン	※カレーフライドチキン ※豆とれんこんのサラダ ※大根としめじのスープ	639	2.7
14	月	牛乳	米飯	イワシの紀州煮 ※高野豆腐の煮物 ※うすら卵のすまし汁 みかん	626	2.0
15	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※大豆と鶏肉の煮物 ※こまあえ ※岐福早田味噌汁	610	1.6
16	水	牛乳	ソフト麺	※きのこあん ※さつまいもチップス ※チンゲンサイの炒め物	658	1.8
17	木	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん ※シシャモのもみじ揚げ ※ぎふみそ汁	626	1.7
18	金	牛乳	米粉コッペパン	【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ ※オムレツ ※小松菜のソテー ※ヨーグルト	675	3.0
21	月	牛乳	米飯	※豚肉のあんからめ ※小松菜のゆず味噌あえ ※こぶ汁	699	1.8
22	火	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 ※ひじきの炒め煮 ※けんちん汁 みかん	643	1.9
24	木	牛乳	麦飯	【だしで味わう和食の日】 ※タラのさつまいも入りきのこあんかけ ※大根と角麩の煮物 ※筏師汁 ※抹茶プリン	680	1.8
25	金	牛乳	食パン	【ふるさと食材の日】 ※キーマカレー ※グリーンポテト ※白菜のスープ	603	3.1
28	月	牛乳	米飯	※麻婆豆腐 ※大学芋 ※辣白菜	666	1.9
29	火	牛乳	米飯	イカのあられ揚げ ※切り干し大根のごまよごし ※真汁	618	1.6
30	水	牛乳	麦飯	ツナライス ※キャベツのカレーソテー ※アサリのチャウダー	657	1.9

◇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。 (令和4年度)

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されています。

◇※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。



給食のレシピを
紹介しています