

10 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

20 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 |
|----|---|-----------|-------|---|---------------|---------|
| 1 | 水 | 牛乳 | ソフト麺 | ※にくみそ 肉味噌 ふかしいも ※ キャベツのおかかあえ | 810 | 2.7 |
| 2 | 木 | 牛乳 | 米飯 | 【味の旅—滋賀県—】 あじ たび し が けん しよいめし ぎゅうにく 牛肉コロッケ ※ まめじる とうもろこし とうもろこし豆汁  | 814 | 2.0 |
| 3 | 金 | 牛乳 | 食パン | ※ チリコンカン ※ コーンもやし ※ コンソメスープ チーズ | 730 | 3.4 |
| 6 | 月 | 牛乳 | 米飯 | ※ サワラのたつた揚げ あまず ※ つきみじる 甘酢あえ お月見汁 | 758 | 1.7 |
| 7 | 火 | 牛乳 | 米飯 | こうや豆腐 たまご ※ ※ふたじる 高野豆腐の卵とじ おひたし 豚汁 | 747 | 2.5 |
| 8 | 水 | 牛乳 | 米飯 | ※ ちくわの磯辺揚げ いそべあ ※ いた に ※ つくね じる ちくわの磯辺揚げ くきわかめの炒め煮 つくね汁 | 830 | 2.9 |
| 9 | 木 | 牛乳 | 米飯 | ※にく あつや たまご ※せりゅうじる 肉じゃが 厚焼き卵 清流汁 | 751 | 2.3 |
| 10 | 金 | 牛乳 | 一食中華麺 | ※やさい 野菜ラーメン ギョーザ じゃがいもの中 ちゅうかいした 中華炒め ゼリー | 736 | 3.5 |
| 16 | 木 | 牛乳 | 米飯 | にくだんご ちゅうかに ※き ほ だいこん 肉団子の中華煮 切り干し大根のオイスターソース炒め  ※ ワンタンスープ | 773 | 2.8 |
| 17 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 ※さんしよく ※あ だいず ※ぎふみそしる 三色ごはん 揚げ大豆 岐福味噌汁  | 783 | 2.2 |
| 20 | 月 | 牛乳 | 米飯 | ※ サバのみそに ※こまつな ※いた ※かきたま じる サバの味噌煮 小松菜のそぼろ炒め かきたま汁 | 766 | 2.1 |
| 21 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※ カレーライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ | 815 | 2.7 |
| 22 | 水 | 牛乳 | ソフト麺 | ※わふう 和風あんかけ ※き あ ※だいこん に 大根とツナの煮もの | 828 | 2.8 |
| 23 | 木 | 牛乳 | 米飯 | ひじきごはん 厚揚げのそぼろあんかけ  ※ぐ ぎふみそしる 具だくさん岐福味噌汁 | 749 | 2.1 |
| 24 | 金 | 牛乳 | コッペパン | さつまいものシチュー キャベツのカレーソテー フルーツボンチ | 765 | 2.9 |
| 27 | 月 | 牛乳 | 米飯 | ※ シヤモのてんぶら おからの炒り煮 ※ごもくじる 五目汁 みかん | 741 | 2.0 |
| 28 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ジャンバラヤ こ ※たまご だいずい こさかな 粉ふきいも 卵スープ 大豆入り小魚 | 748 | 2.9 |
| 29 | 水 | 牛乳 | 小型パン | あ 揚げパン ※き やき 焼きビーフン あんにんどうふ 杏仁豆腐 | 730 | 2.0 |
| 30 | 木 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 ※とりにく だいず ※いもの ※ じる 鶏肉と大豆の煮物 ごまあえ けんちん汁  | 746 | 1.8 |
| 31 | 金 | 牛乳 | コッペパン | ※とりにく 鶏肉のレモンソース ※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 | 761 | 3.2 |

(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。