

※さといものごまあえ

※わふうおろしハンバーグ

※かすじる

1日

エネルギー 680 kcal 塩分 2.2 g

グラナディエルスキー・ポホド(じゃがいものソテー)

ブラウチョヴィー・レゼニユ(ポークカツレツ)

あじのたび スロバキア

はいがパン

※ゼレニノヴァー・ポリエウカ(やさいスープ)

2日

エネルギー 670 kcal 塩分 2.6 g

11月8日は「いいはの日」

・よくかんでたべよう

・はをみがこう

ぶんかのひ

3日

※きりぼしだいこんのじゃこに

イカのあらえあげ

いっしょうどん ※たまごとうどん

4日

エネルギー 637 kcal 塩分 2.0 g

ちゅうかあえ

※エビのナッツいため

※ワフタンスープ

5日

エネルギー 633 kcal 塩分 2.3 g

※はくさいのピーナッツあえ

イワシのきしゅうに

かみかみまめ

※いものこじる

8日

エネルギー 614 kcal 塩分 2.0 g

コーンキャベツ

※ミートボールのケチャップに

くろパン ※だいこんとしめじのスープ

9日

エネルギー 644 kcal 塩分 3.1 g

※いとかんてんのサラダ

※ツナライス

(むぎいり) ポトフ

10日

エネルギー 621 kcal 塩分 2.0 g

とうにゆうあんになんどうふ

※こやどうふいりすぶた

(むぎいり) ※わかめスープ

11日

エネルギー 678 kcal 塩分 2.5 g

※おかかあえ

※サンマのかばやき

※だいこんの被褥(ぎふ)みそしる

12日

エネルギー 651 kcal 塩分 1.8 g

※こまつなのびたし

※サバのみそに

※けんちんじる

15日

エネルギー 648 kcal 塩分 1.7 g

※ほうれんそうとしめじのソテー

※オムレツ

※ヨーグルト

こめこっぺパン ※ポークビーンズ

16日

エネルギー 714 kcal 塩分 3.3 g

※このはどんぶり

※シヤモのみみじあげ

みかん

(むぎいり) ※かきたまじる

17日

エネルギー 685 kcal 塩分 1.8 g

※ごもくめ

※くじょうみそけいちゃん

(むぎいり) ※すましじる

18日

エネルギー 642 kcal 塩分 2.1 g

※チンゲンサイのオイスターソースいため

だいがかいも

ソフトめん ※きのこあん

19日

エネルギー 684 kcal 塩分 1.9 g

※ほうれんそうのごまあえ

※ぶたにくのあんからめ

※岐福(ぎふ)みそしる

22日

エネルギー 676 kcal 塩分 2.0 g

きんろうかんしゃのひ

※サケのさつまいもいりきのこあんかけ

(むぎいり) ※いかだしじる

24日

エネルギー 666 kcal 塩分 1.8 g

※だいこんとかくふのもの

※サケのさつまいもいりきのこあんかけ

(むぎいり) ※ハヤシライス

25日

エネルギー 676 kcal 塩分 1.5 g

フルーツのもりあわせ

※こまつなのソテー

(むぎいり) ※かんとうに

26日

エネルギー 592 kcal 塩分 1.8 g

※ゆずのかおりあえ

レバーのにつけ

※かんとうに

26日

エネルギー 592 kcal 塩分 1.8 g

※きっかびたし きんしたまご

※タラのたつたあげ

りんごゼリー

※いもに

29日

エネルギー 637 kcal 塩分 1.6 g

※だいこんサラダ

※フライビーンズ

コッペパン ※カレーシチュー

30日

エネルギー 690 kcal 塩分 2.9 g

11月

かよう小

◇米は岐阜県産を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。

◇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。