

10月学校給食献立表(北地区)

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	黒パン 鶏肉の赤ワイン煮 ウィナーポテト カラフルスープ	603	2.2
3	火	牛乳	米飯 ちくわの磯辺揚げ 大根とがんともの煮物 すまし汁 ふりかけ	608	2.3
4	水	牛乳	麦飯 ひじきごはん 卵と青菜の和風炒め 岐阜味噌汁 みかん	617	1.9
5	木	牛乳	ソフト麺 シーフードソース ふかしいも 豆のサラダ	691	2.4
6	金	牛乳	米飯 厚焼き卵 小松菜のそぼろ炒め 豚汁 ゼリー	595	1.7
10	火		秋休み		
11	水		秋休み		
12	木	牛乳	麦飯 ジャンバラヤ グリーンポテト 大根としめじのスープ チーズ	588	2.2
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		振替休業日		
17	火	牛乳	米飯 肉団子の甘酢あん 白菜の塩炒め ワンタンスープ	627	1.8
18	水	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
19	木	牛乳	麦飯 タラのから揚げきのこあんかけ れんこんの炒め煮 つみれ汁	615	2.2
20	金	牛乳	米飯 サバの味噌煮 おかかあえ 湯葉のすまし汁	586	1.6
23	月	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
24	火	牛乳	米飯 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
25	水	牛乳	麦飯 ビビンバ丼 わかめスープ フルーツ盛り合わせ	588	1.6
26	木	牛乳	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
27	金	牛乳	米飯 豚肉のしょうが焼き きんときまめ あまに 根菜汁	607	1.4
30	月	牛乳	小型パン 揚げパン 焼きビーフン 豆乳杏仁豆腐	615	1.6
31	火	牛乳	米飯 【味の旅—鹿児島県—】 キビナゴの南蛮漬 しらたきの油そうめん風 さつま汁 ゼリー	633	2.2

(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。