

11 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小 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	金	牛乳	赤飯	※サケのきのこあんかけ 小松菜の大豆あえ 筏師汁□	670	1.7
5	火	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 麻婆豆腐 シューマイ ※らーばーつあい 辣白菜□	622	2.1
6	水	牛乳	レーズンパン	※カレーフライドチキン ポトフ ※コーンもやし□	683	2.6
7	木	牛乳	一食うどん	※たまご 卵とじうどん れんこんチップス ※だいこん あつあ にもの 大根と厚揚げの煮物□	581	1.7
8	金	牛乳	米飯	※かんとうに 関東煮 レバーの煮つけ ※かずのかお ゆずの香りあえ どうにゅう 豆乳デザート	586	1.9
11	月	牛乳	米粉コッパン	※ポークビーンズ オムレツ ※野菜のソテー ※ヨーグルト□	600	2.8
12	火	牛乳	米飯	※サンマのかば焼き ※はくさい 白菜のじゃこ煮 ※いものこ汁 みかん□	636	1.5
13	水	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん ※シシャモのもみじ揚げ ※あ ぎふみそしる ※かき 岐福味噌汁 柿□	627	1.6
14	木	牛乳	ソフト麺	※きのこあん ※だいごいも 大学芋 ※き ぼ だいこん ちゅうかいだ 切り干し大根の中華炒め	681	2.2
15	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※ごもくまめ 五目豆 ※かきたま汁 □ 	602	2.2
18	月	牛乳	小型パン	※焼きそば ※あつあ 厚揚げともやしのオイスターソース炒め ※いた 杏仁豆腐 □	580	3.0
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ふたにく 豚肉のあんからめ ※ほうれん草 ほうれん草のおひたし ※けんちん汁 □ 	679	1.8
20	水	牛乳	麦飯	※とり 鶏そぼろごはん ※フロッコリーのおかかあえ ※なめこの岐福味噌汁 □	585	1.9
21	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※コーンキャベツ □	628	1.7
22	金	牛乳	米飯	【味の旅—和歌山県—】 ※あじ たび わかやまけん イワシの紀州煮 ※ころっぼ 高野豆腐の味噌汁 ※みかん □ 	612	2.1
25	月	牛乳	黒パン	※カレーシチュー ※ほうれん草のソテー ※フルーツ盛り合わせ □	652	2.3
26	火	牛乳	米飯	※さといも 里芋コロッケ ※だいこん 大根とツナの煮もの ※さわにわん 沢煮椀 □	578	1.5
27	水	牛乳	麦飯	※ツナライス ※だいこん 大根としめじのスープ ※ひじきサラダ チーズ □	616	1.8
28	木	牛乳	麦飯	※イカのかりん揚げ ※あ さといも あつあ に ※みそしる 里芋と厚揚げの煮つけ 味噌汁 りんご □	624	1.8
29	金	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ ※ひじき だいず にもの ※すまし汁 □	630	1.9

(令和6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、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。