



11月 学校給食献立表



<p>つき大根の炒め煮 郡上味噌けいちゃん 大豆入り小魚 すまし汁 2日 エネルギー 766kcal 塩分 2.6g</p>	<p>文化の日 3日 イカのあられ揚げ 岐福(ぎふ)味噌汁 4日 (麦入り) エネルギー825 kcal 塩分 2.5g</p>	<p>揚げ大豆 焼きビーフン 小型パン コーンスープ 5日 エネルギー 777kcal 塩分 3.2g</p>	<p>五目きんぴら サバの塩焼き じゃがいもの味噌汁 6日 エネルギー 828kcal 塩分 2.7g</p>
<p>おかかあえ レバーの煮つけ みかん 生姜味噌おでん 9日 エネルギー 773kcal 塩分 2.5g</p>	<p>ポイルキャベツ 煮込みハンバーグ 豆乳デザート パンズパン チンゲンサイのクリームスープ 10日 エネルギー 769kcal 塩分 3.2g</p>	<p>フルーツ盛り合わせ 大根サラダ 飛騨牛のハヤシライス 11日 エネルギー 902kcal 塩分 2.1g</p>	<p>小松菜の煮びたし ニジマスの天ぷら 味噌けんちん汁 12日 エネルギー 793kcal 塩分 1.7g</p>
<p>切り干し大根のごまよごし 大豆と鶏肉の煮物 いものこ汁 16日 エネルギー 762kcal 塩分 1.6g</p>	<p>小松菜としめじのソテー オムレツ コッパン ポークビーンズ 17日 エネルギー 800kcal 塩分 3.6g</p>	<p>ふきよせごはん シシヤモのみみじ揚げ 岐福(ぎふ)味噌汁 18日 エネルギー 797kcal 塩分 2.0g</p>	<p>高野豆腐の煮物 イワシの紀州煮 みかん 湯葉のかきたま汁 19日 エネルギー 809kcal 塩分 2.8g</p>
<p>勤労感謝の日 23日</p>	<p>れんこんと豆のサラダ タンドリーチキン レーズンパン 大根としめじのスープ 24日 エネルギー 805kcal 塩分 3.3g</p>	<p>まめまめポテト ツナライス ゼリー カレースープ 25日 エネルギー 806kcal 塩分 2.1g</p>	<p>くきわかめの炒め煮 エビのから揚げ 一食中華麺 長崎ちゃんぽん 26日 エネルギー 864kcal 塩分 1.9g</p>
<p>ゆずの香りあえ 豚肉のあんからめ こぶ汁 30日 エネルギー 845kcal 塩分 2.3g</p>	<p>11月 三輪中</p>	<p>このマークは「味の旅」 今月は「和歌山県」です。</p>	<p>鉄分が多い献立の日 食物せんいが多い献立の日 「日本型食事」の日 11月8日は「いい歯の日」 よくかんでたべよう! 30回</p>

(令和2年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』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。
- ◇主な食材の産地は、学校保健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。

※11月27日(金)は、岐阜市教育委員会による「和食推進事業」があり、和食料理人さんに作成していただいた献立を給食で提供します。三輪中は、「うを松」さんの料理人さんが献立を作成してくださいました。