

11月学校給食献立表(三輪中学校)

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	金	牛乳	赤飯	※サケのきのこあんかけ 小松菜の大豆あえ 篠師汁□	844	1.8
5	火	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□	838	3.4
6	水	牛乳	麦飯	※鶏そぼろごはん ブロッコリーのおかかあえ ※なめこの岐福味噌汁□	747	2.4
7	木	牛乳	麦飯	※ツナライス 大根としめじのスープ ひじきサラダ チーズ□	786	2.3
8	金	牛乳	米飯	※関東煮 レバーの煮つけ ※ゆずの香りあえ とうにゅう 豆乳デザート□	748	2.0
11	月	牛乳	米飯	※サンマのかば焼き ※はくさい に ※いものこ汁 みかん□	799	1.8
12	火	牛乳	米粉コッペパン	※ポークビーンズ オムレツ ※野菜のソテー ※ヨーグルト□	744	3.8
13	水	牛乳	麦飯	※ふきよせごはん ※シヤモのみみじ揚げ 岐福味噌汁 ※かき柿□	784	2.0
14	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※ごもくめ ※じり五目豆 かきたま汁□	751	2.5
15	金	牛乳	ソフト麺	※きのこあん だいがかいも ※き ぼ だいこん ちゅうかいた ことかな 小魚□	884	3.1
18	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ふたにく 豚肉のあんからめ ※ほうれん草のおひたし ※けんちん汁□	833	2.1
19	火	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□	797	2.9
20	水	牛乳	一食うどん	※たまご 卵とじうどん さつまいもチップス ※だいこん あつあ 煮物 □	805	2.3
21	木	牛乳	麦飯	※まいぼどうふ 麻婆豆腐 シューマイ ※らば一つあい 辣白菜□	799	2.8
22	金	牛乳	米飯	【味の旅—和歌山県—】 ※いわしの紀州煮 ※しろつぼ 高野豆腐の味噌汁 みかん	766	2.4
25	月	牛乳	米飯	※さといも 里芋コロケ ※だいこん に ※さわにわん 沢煮椀 みかん□	766	1.9
26	火	牛乳	小型パン	※や 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 ※あんにとどうふ 杏仁豆腐□	758	4.0
27	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ コーンキャベツ□	776	2.1
28	木	牛乳	麦飯	※イカのかりん揚げ ※さといも あつあ に ※みそしる 味噌汁 りんご□	770	2.1
29	金	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ ※ ひじきと大豆の煮物 ※すまし汁□	796	2.4

(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。