

10 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	水	牛乳	米飯	ジャンバラヤ 粉ふきいも 卵スープ 大豆入り小魚	748	2.9
2	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ 肉味噌 ふかしいも ※ キャベツのおかかあえ	810	2.7
3	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく 鶏肉と大豆の煮物 ※ ぎふ ぎふみそしる 鶏肉と大豆の煮物 ※ ぎふ ぎふみそしる 鶏肉と大豆の煮物 ※ ぎふ ぎふみそしる 鶏肉と大豆の煮物	746	1.8
6	月	牛乳	米飯	※ サワラのたつた揚げ 甘酢あえ ※ つきみじる お月見汁	758	1.7
7	火	牛乳	食パン	※ チリコンカン ※ コーンもやし ※ コンソメスープ チーズ	730	3.4
8	水	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ギョーザ じゃがいもの中華炒め ゼリー	736	3.5
9	木	牛乳	米飯	※ひじき 厚揚げのそぼろあんかけ ※ ぎふ ぎふみそしる 具だくさん岐福味噌汁	749	2.1
10	金	牛乳	米飯	※にく 肉じゃが ※ あつや 厚焼き卵 ※ たまご 清流汁	751	2.3
16	木	牛乳	小型パン	※ あ 揚げパン ※ やき 焼きビーフン ※ あんにん 杏仁豆腐	730	2.0
17	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※さんしよく 三色ごはん ※ あ 揚げ大豆 ※ ぎふ ぎふみそしる 岐福味噌汁	783	2.2
20	月	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 ※ こまつな 小松菜のそぼろ炒め ※ かきたま 鶏肉の味噌汁	766	2.1
21	火	牛乳	コッペパン	※とりにく 鶏肉のレモンソース ※ あおな 青菜とツナのソテー ※だいこん 大根としめじのスープ	761	3.2
22	水	牛乳	米飯	※ ちくわの磯辺揚げ ※ きわ かわかめの炒め煮 ※ つくね 鶏肉の味噌汁	830	2.9
23	木	牛乳	米飯	※ カレーライス ※ まめ 豆のマリネ ※ コーン キャベツ	815	2.7
24	金	牛乳	ソフト麺	※わふう 和風あんかけ ※ あ 揚げ ※ だいこん 大根とツナの煮もの	828	2.8
27	月	牛乳	米飯	※ こうや 高野豆腐 ※ たまご 卵とじ ※ おひたし 豚汁	747	2.5
28	火	牛乳	コッペパン	さつまいものシチュー キャベツのカレーソテー フルーツボンチ	763	2.8
29	水	牛乳	米飯	※ シシモの天ぷら ※ おからの炒り煮 ※ 五目汁 ※ みかん	741	2.0
30	木	牛乳	米飯	【味の旅—滋賀県—】 ※ しよめし 牛肉コロッケ ※ まめ 味噌汁	814	2.0
31	金	牛乳	米飯	※にく 肉団子の中華煮 ※ ぎふ ぎふみそしる 切り干し大根のオイスターソース炒め ※ ワンタンスープ	773	2.8

(令和7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、岐阜市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。
- ◇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。
- ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。