

月	火	水	木	金
11月 長森北小	鉄分(てつぶん)が多いこんだての日 食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日 (にほんがたしよく)「日本型食事」の日	※まめまめポテト ☆6年生給食ありません ツナライス ゼリミソ ※はくさいスープ 1日 エネルギー 603 キロカロリー 塩分 1.8 g	☆6年生給食ありません ※だいこんとかくふのにももの ※サケのさつまいもいりきのごあんかけ せきはん ※いかだしじる 2日 エネルギー 688 キロカロリー 塩分 1.7 g	ぶんかのひ 3日
※こまつなのたいたん ※サバのにつけ ※かわちのつべ 6日 エネルギー 614 キロカロリー 塩分 1.8 g	※ひじきサラダ やさいコロケ くらパン ポトフ 7日 エネルギー 663 キロカロリー 塩分 2.1 g	※だいこんとツナのにももの さつまいもチップス いっしょうどん ※たまごじうどん 8日 エネルギー 585 キロカロリー 塩分 1.8 g	フルーツもりあわせ ※こまつなのソテー (むぎいり) ハヤシライス 9日 エネルギー 619 キロカロリー 塩分 1.7 g	※ラーバーツアイ ☆1・6年生給食ありません あまエビのからあげ ※まーぼーどうふ 10日 エネルギー 612 キロカロリー 塩分 2.1 g
※はくさいのだいずあえ ※アジのあまだれ みかん ※いものこじる 13日 エネルギー 604 キロカロリー 塩分 1.6 g	※やさいのソテー オムレツ ※ヨーグルト こめこっぺパン ※ポークビーンズ 14日 エネルギー 616 キロカロリー 塩分 2.7 g	※ふきよせごはん ☆2年生給食ありません ※シヤモのみみじあげ (むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 15日 エネルギー 614 キロカロリー 塩分 1.6 g	※ごもくまめ ※ぐじょうみそけいちゃん (むぎいり) うずらたまごのすましじる 16日 エネルギー 625 キロカロリー 塩分 2.2 g	※あつあげのオイスターソースいため だいがくいも ソフトめん ※きのこあん 17日 エネルギー 674 キロカロリー 塩分 2.3 g
※チンゲンサイのいためもの ※こやどうふういりすぶた にらたまスープ 20日 エネルギー 587 キロカロリー 塩分 2.5 g	どうにゅうあんにんどうふ ※きりぼしだいこんのちゅうかいため こがたパン ※やきそば 21日 エネルギー 587 キロカロリー 塩分 3.0 g	※はくさいのゆずかあえ ※ぶたにくのあんからめ (むぎいり) ※みそけんちんじる 22日 エネルギー 697 キロカロリー 塩分 1.9 g	きんろう かんしゃのひ 23日	※じゃがいものきんぴら イワシのきしゅうに みかん ※こぶじる 24日 エネルギー 589 キロカロリー 塩分 1.9 g
※さいいものごまあえ ※わふうおろしハンバーグ ※かすじる 27日 エネルギー 656 キロカロリー 塩分 2.2 g	※だいこんサラダ ※フライビーンズ コっぺパン ※カレーシチュー 28日 エネルギー 605 キロカロリー 塩分 2.8 g	※きりぼしだいこんのおかかあえ レバーのにつけ ふりかけ (むぎいり) ※かんとくに 29日 エネルギー 586 キロカロリー 塩分 2.2 g	とりそぼろどんぶり いりたまご ※イカのかりんあげ みかん (むぎいり) ※ぐたくさんみそしる 30日 エネルギー 670 キロカロリー 塩分 2.0 g	エネルギー キロカロリー 塩分 g

◆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、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
 ◆※の料理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、すべての料理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あります。
 ◆給食用食材の放射性物質検査を行っており、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。
 ◆給食の赤味噌は、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。