

月	火	水	木	金
<p>11月</p> <p>長森北小</p>	<p>あじのたび</p> <p>こんげつは『わかやまけん』</p>	<p>鉄分(てつぶん)が多いこんだての日</p> <p>食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日</p> <p>(にほんがたしよくじ)「日本型食事」の日</p>	<p>このマークは「ふるさとしよくざいの日」</p> <p>すべてのこんだてに ぎふけんさんのしよくざいが つかわれています。</p>	<p>※こまつなのだいすあえ ☆6年生中止</p> <p>※サケのきのこあんかけ</p> <p>※いかだしじる 1日</p> <p>※きりぼしだいこんのちゅうかいだめ</p>
<p>ふりかえきゅうじつ</p> <p>4日</p>	<p>※コーンもやし</p> <p>※カレーフライドチキン</p> <p>レーズンパン</p> <p>ポトフ</p> <p>5日</p> <p>エネルギー 683 キロカロリー 塩分 2.6 g</p>	<p>ブロッコリーのおかかあえ</p> <p>いりたまご</p> <p>とりそぼろごはん</p> <p>※なめこの岐福(ぎふ)みそしる</p> <p>6日</p> <p>エネルギー 585 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>	<p>※ひじきサラダ</p> <p>ツナライス</p> <p>※だいこんとしめじのスープ</p> <p>7日</p> <p>エネルギー 616 キロカロリー 塩分 1.8 g</p>	<p>※ゆずのかおりあえ</p> <p>レパールのにつけ</p> <p>※かんとうこ</p> <p>8日</p> <p>エネルギー 586 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>
<p>※はくさいのじゃここ</p> <p>※サンマのかばやき</p> <p>※いものこじる</p> <p>11日</p> <p>エネルギー 636 キロカロリー 塩分 1.5 g</p>	<p>※やさいのソテー</p> <p>オムレツ</p> <p>こめこっぺパン</p> <p>※ポークビーンズ</p> <p>12日</p> <p>エネルギー 600 キロカロリー 塩分 2.8 g</p>	<p>※ふぎよせごはん</p> <p>※シシャモのみみじあげ</p> <p>※岐福(ぎふ)みそしる</p> <p>13日</p> <p>エネルギー 627 キロカロリー 塩分 1.6 g</p>	<p>※ごもくまめ</p> <p>※ぐじょうみそけいちゃん</p> <p>※かきたまじる</p> <p>14日</p> <p>エネルギー 602 キロカロリー 塩分 2.2 g</p>	<p>※いぼしだいこんのちゅうかいだめ</p> <p>だいがくいも</p> <p>※きのこあん</p> <p>15日</p> <p>エネルギー 681 キロカロリー 塩分 2.2 g</p>
<p>※ほうれんそうのおひたし</p> <p>※ぶたにくのあんからめ</p> <p>※けんちんじる</p> <p>18日</p> <p>エネルギー 679 キロカロリー 塩分 1.8 g</p>	<p>フルーツもりあわせ</p> <p>※ほうれんそうのソテー</p> <p>くろパン</p> <p>※カレーシチュー</p> <p>19日</p> <p>エネルギー 652 キロカロリー 塩分 2.3 g</p>	<p>※だいこんとあつあげのもの</p> <p>れんこんチップス</p> <p>いっしょくうどん</p> <p>※たまごとうどん</p> <p>20日</p> <p>エネルギー 581 キロカロリー 塩分 1.7 g</p>	<p>※ラーパーツアイ ☆6年生中止</p> <p>シューマイ</p> <p>※マーボーどうふ</p> <p>21日</p> <p>エネルギー 622 キロカロリー 塩分 2.1 g</p>	<p>※すろっぽ ☆2年生中止</p> <p>あじのたびわかやまけん</p> <p>イワシのきしゅうに</p> <p>※こうやどうふのみそしる</p> <p>22日</p> <p>エネルギー 612 キロカロリー 塩分 2.1 g</p>
<p>※だいこんとツナのにももの</p> <p>さといもコロッケ</p> <p>※さわにわん</p> <p>25日</p> <p>エネルギー 580 キロカロリー 塩分 3.0 g</p>	<p>あんにとどうふ</p> <p>※あつあげともやしのオイスターソースいため</p> <p>こがたパン</p> <p>※やきそば</p> <p>26日</p> <p>エネルギー 580 キロカロリー 塩分 3.0 g</p>	<p>コーンキャベツ</p> <p>※まめのマリネ</p> <p>※ハヤシライス</p> <p>27日</p> <p>エネルギー 628 キロカロリー 塩分 1.7 g</p>	<p>※さといもとあつあげのにつけ</p> <p>※イカのかりんあげ</p> <p>※みそしる</p> <p>28日</p> <p>エネルギー 624 キロカロリー 塩分 1.8 g</p>	<p>※ひじきとだいずのもの</p> <p>※わふうおろしハンバーグ</p> <p>※すましじる</p> <p>29日</p> <p>エネルギー 630 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>

◆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。
 ◆麦飯、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おります。
 ◆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。