

11月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 19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	火	牛乳	米飯	※まーぼー豆腐 だいがくいも ※らーぼーつあい 麻婆豆腐 大学芋 辣白菜	839	2.3
2	水	牛乳	麦飯	ツナライス キャベツのカレーソテー ※ アサリのチャウダー	820	2.3
4	金	お弁当				
7	月	牛乳	食パン	※ ロヒケット キャベツのソテー フルーツ盛り合わせ ジャム	779	2.6
8	火	牛乳	米飯	※ぶたにく ※こまつな ※みそ ※じる ※こざかな 豚肉のあんからめ 小松菜のゆず味噌あえ こぶ汁 小魚	878	2.5
9	水	牛乳	麦飯	※ ハヤシライス ※まめ ※ 豆のマリネ ほうれん草のソテー ゼリー	866	2.3
10	木	牛乳	麦飯	イカのあられ揚げ 切り干し大根のごまよごし ※こじる 呉汁	762	2.0
11	金	牛乳	米飯	【味の旅-新潟県-】 ※ サケの揚げびたし ずいきのきんぴら ※こがねじる 黄金汁 	774	2.1
14	月	牛乳	米粉コッペパン	【ふるさと食材の日】 ※ ポークビーンズ オムレツ 小松菜のソテー  ※ ヨーグルト	851	3.9
15	火	牛乳	米飯	イワシの紀州煮 高野豆腐の煮物 ※ うずら卵のすまし汁 みかん	773	2.5
16	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ 大豆と鶏肉の煮物 小松菜のソテー  ※ 大豆と鶏肉の煮物 小松菜のソテー	754	1.7
17	木	牛乳	ソフト麺	※ きのこあん さつまいもチップス テンゲンサイの炒め物 	841	2.3
18	金	牛乳	米飯	※ ふきよせごはん シシャモのみみじ揚げ 岐福味噌汁	787	2.0
21	月	牛乳	食パン	※ キーマカレー グリーンポテト 白菜のスープ ※はくさい ※ はっこうにゅう 発酵乳	773	3.9
22	火	牛乳	米飯	※ タラのさつまいも入りきのこあんかけ 大根と角麩の煮物 ※ 餠師汁 抹茶プリン	829	2.0
24	木	牛乳	一食うどん	※ 卵とじうどん ※ ちくわの天ぷら ※ 五目豆	866	3.7
25	金	牛乳	米飯	※ サバの味噌煮 ひじきの炒め煮 ※ けんちん汁 ※ みかん	796	2.3
28	月	牛乳	レーズンパン	※ カレーフライドチキン ※ 豆とれんこんのサラダ ※ 大根としめじのスープ	790	3.6
29	火	牛乳	米飯	※ぶたにく ※みそいた ※さといも ※ 豚肉の味噌炒め 里芋とイカの煮つけ ※ きのご汁 ※ 今川焼き	812	2.2
30	水	牛乳	麦飯	※こ ※ 木の葉丼 ※ 五目厚焼き卵 ※ 粕汁 ※ みかん	850	2.3

(令和4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。
- ◇こ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。