

10月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

21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
2	月	牛乳	黒パン 鶏肉の赤ワイン煮 ウィナーポテト カラフルスープ ヨーグルト	823	2.8
3	火	牛乳	米飯 ちくわの磯辺揚げ 大根とがんもの煮物 すまし汁 ふりかけ	790	2.9
4	水	牛乳	麦飯 ひじきごはん 卵と青菜の和風炒め 岐福味噌汁 みかん	772	2.3
5	木	牛乳	ソフト麺 シーフードソース ふかしいも 豆のサラダ	892	2.9
6	金	牛乳	米飯 厚焼き卵 小松菜のそぼろ炒め 豚汁 ゼリー	748	1.9
10	火	牛乳	米飯 高野豆腐の卵とじ 煮びたし 田舎汁	748	2.5
11	水	牛乳	麦飯 カツオのさらさ揚げ 里芋とイカの煮物 岐福味噌汁 みかん	827	2.0
12	木	牛乳	麦飯 ジャンバラヤ グリーンポテト 大根としめじのスープ チーズ	760	3.0
13	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 アユのごま味噌だれ じゃがいもの煮つけ ハツシモ米麺汁	774	2.1
16	月	牛乳	米粉コッペパン さつまいものシチュー オムレツ ほうれん草のソテー	755	3.8
17	火	牛乳	米飯 肉団子の甘酢あん 白菜の塩炒め ワンタンスープ	769	2.0
18	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 きのこカレー 豆のマリネ コーンもやし	807	2.4
19	木	牛乳	麦飯 タラのから揚げきのこあんかけ れんこんの炒め煮 つみれ汁	774	2.3
20	金	牛乳	米飯 サバの味噌煮 おかかあえ 湯葉のすまし汁 豆乳デザート	781	2.0
23	月	牛乳	食パン チリコンカン コーンキャベツ ほうれん草のクリームスープ	775	3.0
24	火	牛乳	米飯 鶏肉と大豆の煮物 じゃがいものきんぴら かきたま汁	763	2.0
25	水	牛乳	麦飯 びびん丼 わかめスープ フルーツ盛り合わせ	751	2.0
26	木	牛乳	一食うどん かやくうどん かき揚げ 切り干し大根とツナの煮つけ りんご	784	1.9
27	金	牛乳	米飯 豚肉のしょうが焼き 金時豆の甘煮 根菜汁	752	1.8
30	月	牛乳	小型パン 揚げパン 焼きビーフン 豆乳杏仁豆腐 小魚	766	2.2
31	火	牛乳	米飯 【味の旅—鹿児島県—】 キビナゴの南蛮漬け しらたきの油そうめん風 さつまい ゼリー	775	2.5

(令和5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。

◇※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。