

11月学校給食献立表(北地区)

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	麦飯	ツナライス [※] まめまめポテト ^{※はくさい} 白菜スープ ゼリー	781	2.1
2	木	牛乳	赤飯	[※] サケのさつまいも入りきのこあんかけ ^{※だいこん かくふ} 大根と角麩の煮物 ^{※いかだし} 筏師汁	878	1.9
6	月	牛乳	黒パン	^{やさい} 野菜コロック ^{ポトフ} ポトフ [※] ひじきサラダ	841	2.9
7	火	牛乳	米飯	【味の旅—大阪府—】  [※] サバの煮つけ ^{※かわち} 河内のっぺ ^{※こまつな} 小松菜の炊いたん	755	2.0
8	水	牛乳	麦飯	ハヤシライス ^{※こまつな} 小松菜のソテー ^{も あ} フルーツ盛り合わせ チーズ	811	2.4
9	木	牛乳	麦飯	^{とり} 鶏そぼろ丼 ^{※どんぶり} イカのかりん揚げ ^{※ぐ} 具だくさん味噌汁 みかん	839	2.2
10	金	牛乳	米飯	^{※こうやどうふ} 高野豆腐入り酢豚 ^{チンゲンサイ} チンゲンサイの炒め物 にらたまスープ	754	2.8
13	月	牛乳	米粉コッペパン	[※] ポークビーンズ ^{※やさい} オムレツ [※] 野菜のソテー [※] ヨーグルト	771	3.5
14	火	牛乳	米飯	[※] アジの甘だれ ^{※はくさい} 白菜の大豆あえ [※] いものこ汁 [※] みかん	749	2.0
15	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】  ^{※ぐじょうみそ} 郡上味噌 ^{※ごもくめ} 五目豆 ^{※たまご} うずら卵のすまし汁	774	2.5
16	木	牛乳	ソフト麺	[※] きのこあん ^{※だいがくも} 大学芋 ^{※あつあ} 厚揚げのオイスターソース炒め ^{こざかな} 小魚	877	3.1
17	金	牛乳	米飯	[※] ふきよせごはん [※] シヤモのもみじ揚げ ^{※ぎふみそ} 岐福味噌汁 りんご	784	2.1
20	月	牛乳	小型パン	^{※や} 焼きそば ^{※き} 切り干し大根 ^{※だいこん} の中華炒め ^{ちゅうかういた} 豆乳杏仁豆腐	773	4.1
21	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  ^{※ぶたにく} 豚肉のあんからめ ^{※はくさい} 白菜の柚子香あえ ^{※みそ} 味噌けんちん汁	856	2.2
22	水	牛乳	麦飯	^{※まーぼーどうふ} 麻婆豆腐 ^{あま} 甘エビのから揚げ ^{※らーばーつあい} 辣白菜	770	2.4
24	金	牛乳	米飯	[※] イワシの紀州煮 [※] じゃがいものきんぴら [※] こぶ汁 [※] みかん	752	2.4
27	月	牛乳	コッペパン	[※] カレーシチュー [※] フライビーンズ ^{※だいこん} 大根サラダ	754	3.4
28	火	牛乳	米飯	^{※かんとうに} 関東煮 ^に レバーの煮つけ ^{※き} 切り干し大根 ^{※だいこん} のおかかあえ ふりかけ	734	2.6
29	水	牛乳	麦飯	^{※わふう} 和風おろしハンバーグ [※] さといものごまあえ ^{※かすじ} 粕汁	822	2.5
30	木	牛乳	一食うどん	^{※たまご} 卵とじうどん ^{さつまいも} さつまいもチップス ^{※だいこん} 大根とツナの煮物	765	2.4

(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。