

6 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

22 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	※ タッカルビ ナムル にらたまスープ	756 2.6
2	水	牛乳	麦飯	※だいすい 大豆入りツナごはん 厚焼き卵 ※ キャベツの味噌汁	829 2.7
3	木	牛乳	麦飯	イワシの梅煮 ※ じゃがいものきんぴら ※ しんじょ汁 かみかみ豆	773 3.0
4	金	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ※ かりぽり煮干し じゃがいものオイスターソース炒め ゼリー	746 3.5
7	月	牛乳	米飯	※とりにく 鶏肉と大豆の煮物 ※ ほうれん草のおかかあえ ※ じり ミックスナッツ	803 1.6
8	火	牛乳	コッペパン	※とりにく 鶏肉のトマト煮 ※ ポテトスープ ※ キャベツのソテー チーズ	798 3.9
9	水	牛乳	麦飯	※ぎゅうどん きんときまめ あまに ※ぎふみそ 牛丼 金時豆の甘煮 岐福味噌汁	793 2.2
10	木	牛乳	麦飯	※あ 揚げだし豆腐 ※ じゃがいもの煮つけ ※ じり すまし汁	782 1.9
11	金	牛乳	米飯	※すた 酢豚 ※ だんご エビ団子のスープ ※ あんにん豆腐	878 2.7
14	月	牛乳	米飯	※こうや豆腐 たまご ※こまつな 高野豆腐の卵とじ 小松菜のごまあえ ※ぎふそうでんみそ 岐福早田味噌汁 ※れいとう 冷凍みかん	789 2.4
15	火	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】 ※ ボークビーンズ ※ オムレツ ※かいそう 海藻サラダ ※ シャム	849 3.8
16	水	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※ アユのお茶揚げ ※ なすの味噌汁 ※れいとう 冷凍りんご	828 2.2
17	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※ あ エビのから揚げ ※ いた もの チンゲンサイの炒め物	839 2.4
18	金	牛乳	米飯	※ なんぼんづ アジの南蛮漬 ※ キャベツのしょうが醤油あえ ※ かみなり汁 ※ アサリの佃煮	765 2.5
21	月	牛乳	米飯	えだまめ 枝豆コロッケ ※ き ぼ 切り干し大根の煮つけ ※みそ 味噌汁	812 2.3
22	火	牛乳	米飯	※ こうみょう ホキの香味揚げ ※ えだまめ しお 枝豆の塩ゆで ※ごもく 五目汁 ※ ふりかけ	781 2.3
23	水	牛乳	麦飯	※ ビビンバ丼 わかめスープ ※ フルーツの盛り合わせ	794 2.4
24	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく みそ いた 豚肉の味噌炒め ※ごもく 五目豆 ※ じり すまし汁	759 2.8
25	金	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ かき揚げ ※ あ 大根とツナの煮物 ※だいすい 大豆入り小魚	769 2.3
28	月	牛乳	米飯	【味の旅—福岡県—】 ※ いそべ あ イワシの磯辺揚げ ※ に だご汁 ※ じり ゼリー	871 1.9
29	火	牛乳	ナン	※ キーマカレー ※ グリーンポテト ※ キャベツのスープ フローズンヨーグルト	790 3.8
30	水	牛乳	麦飯	※あつあ 厚揚げの味噌かけ ※ み そ ※ じゃがいもの煮びたし ※ 麩 麩のかきたま汁 冷凍ピーチ	781 2.1

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産を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。
- ◇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。