

6 月学校給食献立表(北地区)

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	※あつあ 味噌 厚揚げの味噌かけ ※キャベツの煮びたし ※ふ 麩のかきたま汁 冷凍ピーチ	781	2.1
2	水	牛乳	麦飯	※だいずい 大豆入りツナごはん ※あつや たまご ※ 味噌 厚焼き卵 ※キャベツの味噌汁	829	2.7
3	木	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ※かり かりポリ煮干し じゃがいものオイスターソース炒め ゼリー	746	3.5
4	金	牛乳	米飯	イワシの梅煮 ※うめに ※ じゃがいものきんぴら ※ しんじょ汁 かみかみ豆	773	3.0
7	月	牛乳	コッペパン	※とり 鶏肉のトマト煮 ※ に ポテトスープ ※キャベツのソテー チーズ	798	3.9
8	火	牛乳	米飯	※ タッカルビ ※ ナムル にらたまスープ	756	2.6
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 岐阜味噌汁	793	2.2
10	木	牛乳	麦飯	※とり 鶏肉と大豆の煮物 ※だいず ※にもの ※ ほうれん草のおかかあえ ※ すまし汁 ミックスナッツ	803	1.6
11	金	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
14	月	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】 ※ ポークビーンズ ※ オムレツ ※かいそう ※ 海藻サラダ ※ ジャム	849	3.8
15	火	牛乳	米飯	※ アジの南蛮漬 ※ なんばんづ ※ しょうゆ しょうが醤油あえ ※ かみなり汁 ※ アサリ ※ つくだに 佃煮	765	2.5
16	水	牛乳	麦飯	※こうや 豆腐の卵とじ ※たまご ※こまつな ※ぎふ 高野豆腐 ※みそ 味噌汁 ※れいとう 冷凍みかん	789	2.4
17	木	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※ アユのお茶揚げ ※ ちやあ ※ なすの味噌汁 ※れいとう 冷凍りんご	828	2.2
18	金	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※ エビのから揚げ ※ あ チンゲンサイの炒め物 ※いた もの	839	2.4
21	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶた 豚肉の味噌炒め ※みそ 味噌 ※ごもくめ ※ 五目豆 ※ すまし汁	759	2.8
22	火	牛乳	米飯	【味の旅-福岡県-】 ※あじ 味の旅 ※たば ふくおかけん ※ いそべ あ ※ に ※ しょうゆ しょうゆ ※イワシの磯辺揚げ がめ煮 ※だご汁 ※ゼリー	871	1.9
23	水	牛乳	麦飯	※ ビビンバ ※どんぶり わかめスープ ※ フルーツの盛り合わせ ※も あ	794	2.4
24	木	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ かき揚げ ※ あ ※だいこん ※にもの 大根とツナの煮物 ※だいずい 大豆入り小魚	769	2.3
25	金	牛乳	米飯	※ホキの香味揚げ ※こうみ あ ※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
28	月	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
29	火	牛乳	米飯	※すぶた 酢豚 ※ 団子 ※ あんにん 団子のスープ ※あん 杏仁豆腐	878	2.7
30	水	牛乳	麦飯	※あ 揚げだし豆腐 ※ じゃがいもの煮つけ ※ すまし汁	782	1.9

(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。