

## 6月学校給食献立表(南地区)

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	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
3	木	牛乳	麦飯	※だいずい 大豆入りツナごはん ※厚焼き卵 ※キャベツの味噌汁	829	2.7
4	金	牛乳	米飯	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
7	月	牛乳	米飯	※とりく 鶏肉と大豆の煮物 ※にもの ほうれん草のおかかあえ ※すまし汁 ミックスマツツ	803	1.6
8	火	牛乳	米飯	※すぶた 酢豚 ※だんご エビ団子のスープ ※あんにと豆腐 杏仁豆腐	878	2.7
9	水	牛乳	麦飯	※あげ 揚げだし豆腐 ※じゃがいもの煮つけ ※すまし汁	782	1.9
10	木	牛乳	麦飯	※ぎゅうどん 牛丼 ※きんときまめ 金時豆の甘煮 ※あまに 岐福味噌汁	793	2.2
11	金	牛乳	コッペパン	※とりく 鶏肉のトマト煮 ※に じゃがいものポテトスープ ※キャベツのソテー チーズ	798	3.9
14	月	牛乳	米飯	※こうや豆腐 高野豆腐の卵とじ ※たまご 小松菜のごまあえ ※こまつな 岐福早田味噌汁 ※れいとう 冷凍みかん	789	2.4
15	火	牛乳	米飯	※アジの南蛮漬け ※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
16	水	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
17	木	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
18	金	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
21	月	牛乳	米飯	※ホキの香味揚げ ※こうみあ 枝豆の塩ゆで ※えだまめ 五目汁 ※ごもくじる ぶりかけ	781	2.3
22	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉の味噌炒め ※みそいた 五目豆 ※すまし汁 	759	2.8
23	水	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 ※だいいん 大豆入り小魚	769	2.3
24	木	牛乳	麦飯	※ヒビンバ井 ※わかめスープ ※どんぶり フルーツの盛り合わせ	794	2.4
25	金	牛乳	米飯	※えだまめ 枝豆コロッケ ※きほ 切り干し大根の煮つけ ※たいこん 味噌汁	812	2.3
28	月	牛乳	米飯	※あつあ 厚揚げの味噌かけ ※みそ 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
29	火	牛乳	米飯	【味の旅—福岡県—】 ※イワシの磯辺揚げ ※いそべあ がめ煮 ※だご汁 ゼリー 	871	1.9
30	水	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

(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。