

6 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

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 みに そ ※ 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	594	1.7
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 ※ 厚焼き卵 キャベツの味噌汁	662	2.2
3	木	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ※ に かりぽり煮干し ※いた じゃがいものオイスターソース炒め	550	2.6
4	金	牛乳	米飯	※うめに 伊ワシの梅煮 ※ じゃがいものきんぴら ※ しんじょ汁 ※まめ かみかみ豆	625	2.4
7	月	牛乳	コッペパン	※とりにく 鶏肉のトマト煮 ※ に ポテトスープ ※ キャベツのソテー	618	2.8
8	火	牛乳	米飯	※ タッカルビ ※ ナムル ※ にらたまスープ	603	2.2
9	水	牛乳	麦飯	※ぎゅうどん きんときまめ あまに ※ぎふ みそしる 牛丼 金時豆の甘煮 岐福味噌汁	632	1.8
10	木	牛乳	麦飯	※とりにく 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	583	1.4
11	金	牛乳	米飯	※えだまめ 枝豆コロッケ ※ き ぼ だいこん ※ に 切り干し大根の煮つけ ※ みそしる 味噌汁	658	2.0
14	月	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】 ※ しょくざい ひ ※ しょうかいそう ※ しょうかいそう ※ しょうかいそう ※ ポークビーンズ ※ オムレツ ※ 海藻サラダ ※ ジャム	689	3.0
15	火	牛乳	米飯	※ アジの南蛮漬 ※ しょうかいそう ※ しょうかいそう ※ しょうかいそう ※ なんばんづ け ※ キャベツのしょうが醤油あえ ※ しょうゆ ※ かみなり汁 ※ アサリの佃煮	617	2.1
16	水	牛乳	麦飯	※ こうやどうふ たまご ※ こまつな ※ ぎふ そうでん みそしる 高野豆腐の卵とじ 小松菜のごまあえ 岐福早田味噌汁 ※ れいとう 冷凍みかん	629	2.1
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	665	1.8
18	金	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	657	1.9
21	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく みそいた ※ごもくめ ※ しる 豚肉の味噌炒め 五目豆 すまし汁	608	2.4
22	火	牛乳	米飯	【味の旅ー福岡県ー】 ※ あじ たび ふくおかけん ※ に ※ しる 伊ワシの磯辺揚げ がめ煮 だご汁 ゼリー	707	1.6
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	640	1.9
24	木	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ かき揚げ ※ だいこん ※ にもの 大根とツナの煮物	583	1.6
25	金	牛乳	米飯	※ ホキの香味揚げ ※ えだまめ しお ※ ごもくじる 枝豆の塩ゆで 五目汁 ふりかけ	625	1.9
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	586	2.8
29	火	牛乳	米飯	※すぶた ※ だんご 酢豚 エビ団子のスープ ※ あんにんどうふ 杏仁豆腐	713	2.4
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	624	1.5

(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。