

6 月学校給食献立表(南地区)

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	※タッカルビ ※ナムル にらたまスープ	603	2.2
2	水	牛乳	一食中華麺	※やさい 野菜ラーメン ※にぼし かりぽり煮干し じゃがいものオイスターソース炒め	550	2.6
3	木	牛乳	麦飯	※だいずい 大豆入りツナごはん ※あつや たまご ※みそしる キャベツの味噌汁	662	2.2
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	625	2.4
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	583	1.4
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	713	2.4
9	水	牛乳	麦飯	※あ 揚げだし豆腐 ※どうふ じゃがいもの煮つけ ※すまし汁	624	1.5
10	木	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
11	金	牛乳	コッペパン	※とりく 鶏肉のトマト煮 ※に ポテトスープ ※みそしる キャベツのソテー	618	2.8
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 ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁 ※れいとう 冷凍みかん	629	2.1
15	火	牛乳	米飯	※なんばんづ アジの南蛮漬け ※に キャベツのしょうが醤油あえ ※かみなり汁 アサリの佃煮	617	2.1
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 ※みそしる チンゲンサイの炒め物	657	1.9
17	木	牛乳	麦飯	※ひじきごはん ※アユのお茶揚げ ※なすのみそしる 味噌汁 ※れいとう 冷凍りんご	665	1.8
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	689	3.0
21	月	牛乳	米飯	※ホキの香味揚げ ※こうみ 枝豆の塩ゆで ※えだまめ 五目汁 ※ごもくじる ふりかけ	625	1.9
22	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ふたにく みそいた ※ごもくじる 豚肉の味噌炒め ※五目豆 ※すまし汁	608	2.4
23	水	牛乳	一食うどん	※かやくうどん ※かき揚げ ※だいこん 大根とツナの煮物	583	1.6
24	木	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
25	金	牛乳	米飯	※えだまめ 枝豆コロッケ ※き 切り干し大根の煮つけ ※みそしる 味噌汁	658	2.0
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 ※かきたま汁	594	1.7
29	火	牛乳	米飯	【味の旅ー福岡県ー】 ※いそべあ イワシの磯辺揚げ ※に だご汁 ※しる ゼリー	707	1.6
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	586	2.8

(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。