

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	水	牛乳	麦飯 イワシの梅煮 ^{うめに} 浦上そば ^{※うらかみ} 枝豆しんじょのすまし汁 ^{※えだまめ} かみかみ豆 ^{まめ}	738	2.6
2	木	牛乳	一食中華麺 ※コーンラーメン ^{はるま} 春巻き [※] チンゲンサイの炒め物 ^{いた} ゼリー ^{もの}	829	3.5
3	金	牛乳	米飯 ※だいずい大豆入りツナごはん ^{※こまつな} 小松菜のいり卵あえ ^{たまご} 豆腐の味噌汁 ^{※とうふ}	761	2.4
6	月	牛乳	米飯 ※ぶたどん豚丼 ^{きんときまめ} 金時豆の甘煮 ^{あまに} 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそしる}	770	2.5
7	火	牛乳	コッペパン とりにく鶏肉のトマト煮 ^に キャベツのソテー ^に かぼちゃのポタージュ	751	3.5
8	水	牛乳	小型パン ※や焼きそば ^{※あつあ} 厚揚げともやしの炒め物 ^{いた} フルーツ白玉 ^{しらたま}	786	4.0
9	木	牛乳	麦飯 ※アユの薬味だれ ^{やくみ} じゃがいものきんぴら [※] なすの味噌汁 ^{みそしる} 冷凍みかん ^{れいとう}	765	2.4
10	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにくみそいた豚肉の味噌炒め ^{※いそしき} 磯錦 [※] すまし汁 ^{じる}	 756	3.1
13	月	牛乳	米飯 ※シシャモのお茶揚げ ^{ちやあ} 含め煮 ^{※ふく} すまし汁 ^{じる} アサリの佃煮 ^{つくだに}	743	2.3
14	火	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 [※] コールスローサラダ [※] ジャム [※]	 770	3.7
15	水	牛乳	麦飯 ※ひじきごはん [※] アジの南蛮漬け ^{なんばんづ} 岐福早田味噌汁 ^{※ぎふそうでんみそしる} 冷凍みかん ^{れいとう}	800	2.6
16	木	牛乳	ソフト麺 ※ちゅうか中華あんかけ ^{※あ} 揚げ大豆 ^{だいず} 中華炒め ^{※ちゅうかいた}	817	2.3
17	金	牛乳	米飯 ※こうやどうふ高野豆腐の卵とじ ^{たまご} ごまあえ [※] うち豆汁 ^{まめじる} 冷凍りんご ^{れいとう}	767	2.5
20	月	牛乳	米飯 【味の旅—富山県—】 あま甘エビのから揚げ ^あ 昆布あえ ^{※こんぶ} ととぼち汁 [※] ゼリー ^{しる}	 748	2.6
21	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 [※] 発酵乳 ^{はっこうにゅう}	737	3.4
22	水	牛乳	麦飯 えだまめ枝豆コロツケ ^{※き} 切り干し大根とツナの煮つけ ^{だいこん} 田舎汁 ^{※いなかじる}	766	1.7
23	木	牛乳	麦飯 ※ビビンバ ^{どんぶり} わかめスープ [※] 豆乳杏仁豆腐 ^{とうにゅうあんにんどうふ}	772	2.0
24	金	牛乳	米飯 ※あつあ厚揚げの肉味噌かけ ^{にくみそ} かみかみあえ [※] 麩のかきたま汁 ^{※ふ} 冷凍みかん ^{れいとう}	759	1.9
27	月	牛乳	米飯 ※かんこくふうにく韓国風肉じゃが [※] ナムル ^{※ごもく} 五目スープ ^{れいとう} 冷凍パイ ^ん	730	2.1
28	火	牛乳	米飯 ※すぶた酢豚 ^{※いとかんてん} 糸寒天のサラダ ^{※はるさめ} 春雨のスープ	774	2.6
29	水	牛乳	麦飯 ※チキンライス ジャーマンポテト ^{※たまご} 卵スープ [※] チーズ	759	2.7
30	木	牛乳	麦飯 ※ホキの香味揚げ ^{こうみ あ} 枝豆の塩ゆで ^{※えだまめ しお} じゃがいもの味噌汁 [※] ふりかけ ^{みそしる}	749	2.2

(令和4年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』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。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生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。