

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 | 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 | 麦飯 豚丼 ^{※ぶたどん} 金時豆の甘煮 ^{きんときまめ} あまに 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそしる} | 770 | 2.5 |
| 3 | 金 | 牛乳 | 米飯 酢豚 ^{※すぶた} 糸寒天のサラダ ^{※いとかんてん} 春雨のスープ ^{※はるさめ} | 774 | 2.6 |
| 6 | 月 | 牛乳 | コッペパン 鶏肉のトマト煮 ^{とりにく} キャベツのソテー ^に かぼちやのポターージュ | 751 | 3.5 |
| 7 | 火 | 牛乳 | 米飯 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 |
| 8 | 水 | 牛乳 | 麦飯 ビビンバ丼 ^{※どんぶり} わかめスープ [※] 豆乳杏仁豆腐 ^{とうにゅうあんにとら豆腐} | 772 | 2.0 |
| 9 | 木 | 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 |
| 10 | 金 | 牛乳 | 米飯 枝豆コロッケ ^{えだまめ} 切り干し大根とツナの煮つけ ^{※き ぼ だいこん} 田舎汁 ^{※いなかじる} | 766 | 1.7 |
| 13 | 月 | 牛乳 | 米飯 高野豆腐の卵とじ ^{※こうやどうふ 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 |
| 14 | 火 | 牛乳 | 米飯 シシャモのお茶揚げ ^{※ししゃも} 含め煮 ^{※ふく に} すまし汁 [※] アサリの佃煮 ^{※あさり} | 743 | 2.3 |
| 15 | 水 | 牛乳 | 麦飯 ひじきごはん [※] アジの南蛮漬け ^{※あじ} 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 | 米粉食パン 【ふるさと食材の日】 ホークビーンズ [※] オムレツ [※] コールスローサラダ [※] ジャム [※] | 770 | 3.7 |
| 17 | 金 | 牛乳 | ソフト麺 中華あんかけ ^{※ちゅうか} 揚げ大豆 ^{※あ だいず} 中華炒め ^{※ちゅうかいた} | 817 | 2.3 |
| 20 | 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 [※] 発酵乳 ^{はっこうにゅう} | 737 | 3.4 |
| 21 | 火 | 牛乳 | 米飯 大豆入りツナごはん ^{※だいず} 小松菜のいり卵あえ ^{※こまつな たまご} 豆腐の味噌汁 ^{※とうふ みそしる} | 761 | 2.4 |
| 22 | 水 | 牛乳 | 麦飯 厚揚げの肉味噌かけ ^{※あつあ} 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 |
| 23 | 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 | 749 | 2.2 |
| 24 | 金 | 牛乳 | 小型パン 焼きそば ^{※や} 厚揚げともやしの炒め物 ^{※あつあ} フルーツ白玉 ^{いた もの しらたま} | 786 | 4.0 |
| 27 | 月 | 牛乳 | 米飯 【味の旅—富山県—】 甘エビのから揚げ ^{あじ たび とやまけん} 昆布あえ ^{あま あ} ととぼち汁 ^{※こんぶ} ゼリー [※] | 748 | 2.6 |
| 28 | 火 | 牛乳 | 米飯 韓国風肉じゃが ^{※かんこくふう} ナムル [※] 五目スープ ^{※ごもく} 冷凍パイ ^{れいとう} | 730 | 2.1 |
| 29 | 水 | 牛乳 | 麦飯 【ふるさと食材の日】 豚肉の味噌炒め ^{※ぶたにく みそいた} 磯錦 ^{※いそにしき} すまし汁 [※] | 756 | 3.1 |
| 30 | 木 | 牛乳 | 一食中華麺 コーンラーメン [※] 春巻き ^{はるまき} チンゲンサイの炒め物 [※] ゼリー ^{いた もの} | 829 | 3.5 |

(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。