

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

(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。