

6 月学校給食献立表(中地区)

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	水	牛乳	麦飯 イワシの梅煮 ^{うめに} 浦上そば ^{※うらかみ} 枝豆 ^{※えだまめ} しんじょのすまし汁 ^{じる} かみ かみ豆 ^{まめ}	611	2.2
2	木	牛乳	一食中華麺 コーンラーメン [※] 春巻き ^{はるま} チンゲンサイの炒め物 ^{いたもの}	614	2.4
3	金	牛乳	米飯 大豆入りツナごはん ^{※だいずい} 小松菜のいり卵 ^{※こまつな たまご} あえ 豆腐 ^{※とうふ} の味噌汁 ^{みそしる}	602	1.9
6	月	牛乳	米飯 豚丼 ^{※ぶたどん} 金時豆 ^{きんときまめ} の甘煮 ^{あまに} 岐福味噌汁 ^{※ぎふみそしる}	614	1.9
7	火	牛乳	コッペパン 鶏肉 ^{とりにく} のトマト煮 ^に キャベツのソテー かぼちやのポターージュ	619	2.7
8	水	牛乳	小型パン 焼きそば ^{※や} 厚揚げ ^{※あつあ} ともやしの炒め物 ^{いたもの} フルーツ白玉 ^{しらたま}	605	3.0
9	木	牛乳	麦飯 アユの薬味だれ [※] 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}	611	1.9
10	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 豚肉 ^{※ぶたにく} の味噌炒め ^{みそいた} 磯錦 ^{※いそにしき} すまし汁 [※] 	599	2.4
13	月	牛乳	米飯 シシャモのお茶揚げ [※] 含め煮 ^{ちやあ} すまし汁 [※] アサリの佃煮 ^{つくだに}	595	1.9
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 [※] 	666	3.0
15	水	牛乳	麦飯 ひじきごはん [※] アジ [※] の南蛮漬 ^{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}	639	2.1
16	木	牛乳	ソフト麺 中華あんかけ ^{※ちゅうか} 揚げ大豆 ^{※あ} 中華炒め ^{※ちゅうかいた}	635	1.8
17	金	牛乳	米飯 高野豆腐 ^{※こうやどうふ} の卵 ^{たまご} とじ ごまあえ [※] うち豆汁 ^{※まめじる}	591	2.1
20	月	牛乳	米飯 【味の旅—富山県—】 甘エビ ^{あま} のから揚げ ^あ 昆布あえ ^{※こんぶ} ととぼち汁 [※] ゼリー ^{しる} 	593	2.2
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}	613	2.9
22	水	牛乳	麦飯 枝豆 ^{えだまめ} コロッケ [※] 切り干し大根 ^{※き} とツナの煮つけ ^{だいこん} 田舎汁 ^{※いなかじる}	619	1.5
23	木	牛乳	麦飯 ヒビンバ [※] 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ふ}	623	1.8
24	金	牛乳	米飯 厚揚げ ^{※あつあ} の肉味噌かけ ^{にくみそ} かみかみあえ [※] 麩 ^{※ふ} のかきたま汁 ^{じる}	588	1.5
27	月	牛乳	米飯 韓国風肉じゃが ^{※かんこくふうにく} ナムル [※] 五目スープ ^{※ごもく}	559	1.8
28	火	牛乳	米飯 酢豚 ^{※すぶた} 糸寒天 ^{※いとかんてん} のサラダ [※] 春雨 ^{※はるさめ} のスープ	628	2.4
29	水	牛乳	麦飯 チキンライス [※] ジャーマンポテト [※] 卵 ^{たまご} スープ チーズ	581	2.0
30	木	牛乳	麦飯 ホキ [※] の香味揚げ ^{こうみ} 枝豆 ^{えだまめ} の塩ゆで ^{しお} じゃがいもの味噌汁 ^{みそしる} ふりかけ	600	1.8

(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。