

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	水	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	614	2.4
2	木	牛乳	麦飯	イワシの梅煮 うめに ※うらかみ 浦上そばろ ※えだまめ 枝豆しんじょのすまし汁 かみかみ豆 まめ	611	2.2
3	金	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 冷凍みかん れいとう	611	1.9
6	月	牛乳	米飯	えだまめ 枝豆コロッケ ※き ぼ だいこん 切り干し大根とツナの煮つけ ※いなかじる 田舎汁	619	1.5
7	火	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 ※ふ 麩のかきたま汁 じる	588	1.5
8	水	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 どんぶり ※ わかめスープ とうにゅうあんにんどうふ 豆乳杏仁豆腐	623	1.8
9	木	牛乳	麦飯	※ホキの香味揚げ こうみ あ ※えだまめ しお ※ じゃがいもの味噌汁 みる ふりかけ れいとう	600	1.8
10	金	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 かぼちゃのポタージュ	619	2.7
13	月	牛乳	米飯	※シシャモのお茶揚げ ちゃあ ※ふく に ※ すまし汁 じる アサリの佃煮 つくだに	595	1.9
14	火	牛乳	米飯	※ひじきごはん ※ 南蛮漬け なんばんづ ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁 冷凍みかん れいとう	639	2.1
15	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※あ だいず ※ちゅうかいた 中華炒め	635	1.8
16	木	牛乳	麦飯	※こうや豆腐 たまご の卵とじ ※ ごまあえ ※ まめじる うち豆汁	591	2.1
17	金	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】 しよくざい ひ ※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
20	月	牛乳	米飯	※ぶたどん きんときまめ あまに ※ぎふみそしる 豚丼 金時豆の甘煮 岐福味噌汁	614	1.9
21	火	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	559	1.8
22	水	牛乳	麦飯	※すぶた ※いとかんてん 酢豚 ※はるさめ 糸寒天のサラダ 春雨のスープ	628	2.4
23	木	牛乳	麦飯	※だいずい 大豆入りツナごはん ※こまつな たまご ※とうふ みる 豆腐の味噌汁	602	1.9
24	金	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 はっこうにゅう 発酵乳	613	2.9
27	月	牛乳	米飯	【味の旅ー富山県ー】 あじ たび とやまけん あま 甘エビのから揚げ あ ※こんぶ ※ ととぼち汁 じる ゼリー 	593	2.2
28	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 しよくざい ひ ※ぶたにく みる いた 豚肉の味噌炒め ※いそにしき ※ すまし汁 じる 	599	2.4
29	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 もの しろたま フルーツ白玉	605	3.0
30	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	581	2.0

(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。