

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	木	牛乳	麦飯	※ ビビンバ ^{どんぶり あま} 甘エビのから揚げ ^あ わかめスープ	735	2.6
2	金	牛乳	米飯	※ 豚 ^{ぶた} 丼 ^{どんぶり} かみかみあえ [※] 岐福味噌汁 [※] ゼリー	794	2.5
5	月	牛乳	米飯	※ シシャモのお茶揚げ ^{ちゃあ} 含め煮 [※] たまねぎの味噌汁 ^{みそしる} ふりかけ	735	2.5
6	火	牛乳	小型パン	※ 焼きそば [※] 厚揚げともやしの炒め物 ^{いた} 豆腐 ^{とう} と卵 ^{にん} の豆腐 ^{どう}	755	4.0
7	水	牛乳	麦飯	※ チキンライス ジャーマンポテト 豆腐 [※] と卵 ^{たまご} のスープ チーズ	756	2.7
8	木	牛乳	麦飯	※ 酢豚 ^{すぶた} もやしの中華あえ ^{ちゅうか} 春雨 ^{はるさめ} のスープ	777	2.7
9	金	牛乳	米飯	※ 豚肉 ^{ぶたにく} の味噌炒め ^{みそいた} いんげんのごまあえ [※] 枝豆 ^{えだまめ} しんじょ汁 ^{じる} 小魚 ^{こさかな}	730	2.6
12	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 高野豆腐 [※] の卵 ^{たまご} とじ [※] じゃこんぶあえ [※] うち豆汁 ^{まめじる}	753	2.6
13	火	牛乳	米粉食パン	※ ポークビーンズ オムレツ [※] 海藻 [※] サラダ [※] ジャム [※]	793	3.6
14	水	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん イワシの梅煮 ^{うめに} 岐福味噌汁 [※] 冷凍みかん [※]	742	2.4
15	木	牛乳	ソフト麺	※ 中華あんかけ ^{ちゅうか} 揚げ大豆 ^あ 野菜のオイスターソース炒め [※] 冷凍 ^{れいとう} パイ	829	2.7
16	金	牛乳	米飯	えだまめ 枝豆 ^{えだまめ} コロッケ [※] 切り干し大根 ^{きき} とツナ ^{だいこん} の煮つけ ^に 田舎汁 ^{いなかじる} のりの佃煮 ^{つくだに}	810	2.2
19	月	牛乳	米飯	【味の旅—石川県—】 イカ [※] の黄金揚げ ^{あじ} おかかあえ ^{たび} めった汁 ^{いしかわけん} ぐずまんじゅう [※]	807	2.1
20	火	牛乳	レーズンパン	※ 小魚 ^{こさかな} のフライ [※] コーンもやし [※] ミネストローネ [※] 冷凍みかん ^{れいとう}	760	3.1
21	水	牛乳	麦飯	※ 鶏肉 ^{とり} と大豆 ^{だいず} の煮物 ^{にもの} ほうれん草 [※] のあえもの [※] 岐福味噌汁 [※] ゼリー	746	1.8
22	木	牛乳	ナン	※ キーマカレー ポテトスープ フルーツポンチ	727	3.6
23	金	牛乳	米飯	※ ホキのしそ揚げ ^あ 枝豆 ^{えだまめ} の塩ゆで ^{しお} じゃがいもの味噌汁 [※] ひじきの佃煮 ^{つくだに}	770	2.4
26	月	牛乳	米飯	※ しらたき入り肉じゃが ^い レバー ^{にく} の煮つけ ^に 呉汁 [※] かみかみ豆 ^{まめ}	737	2.1
27	火	牛乳	コッペパン	※ 鶏肉 ^{とり} のトマト煮 ^に キャベツ [※] のソテー [※] かぼちゃのポタージュ [※] 豆腐 ^{とう} デザート ^{にん}	808	3.5
28	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 大豆 [※] 入りツナごはん [※] 小松菜 [※] のいり卵 ^{たまご} あえ [※] すまし汁 ^{じる}	728	2.2
29	木	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん [※] ちくわ ^い の磯辺揚げ ^{いそべあ} じゃがいもの塩麴炒め煮 ^{しおこうじいた} 発酵乳 ^に	847	3.2
30	金	牛乳	米飯	※ アユ ^{やくみ} の薬味だれ [※] 小松菜 [※] の煮びたし ^に 麩 [※] のかきたま汁 ^{じる} 冷凍 ^{れいとう} みかん	745	1.9

(令和5年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を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。