

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	木	牛乳	麦飯 ※しらたき入り肉じゃが レバーの煮つけ 呉汁 かみかみ豆	737	2.1
2	金	牛乳	米飯 ※ぶたどんぶり※ 豚丼 かみかみあえ 岐福味噌汁 ゼリー	794	2.5
5	月	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 どうにゅうあんにとんどうふ 豆乳杏仁豆腐	755	4.0
6	火	牛乳	米飯 ※シシャモのお茶揚げ ※ふく に 煮 ※ たまねぎの味噌汁 ふりかけ	735	2.5
7	水	牛乳	麦飯 ※ぶたにく みそいた ※ 豚肉の味噌炒め いんげんのごまあえ ※えだまめ じる 枝豆しんじょ汁 こざかな 小魚	730	2.6
8	木	牛乳	レーズンパン こざかな 小魚のフライ ※ コーンもやし ※ ミネストローネ 冷凍みかん	760	3.1
9	金	牛乳	米飯 ※ チキンライス ジャーマンポテト 豆腐と卵のスープ チーズ	756	2.7
12	月	牛乳	米粉食パン ※ ポークビーンズ オムレツ ※かいそう 海藻サラダ ※ ジャム	793	3.6
13	火	牛乳	米飯 えだまめ 枝豆コロケ ※き ほ だいこん に ※いなかじる 切り干し大根とツナの煮つけ 田舎汁 のりの佃煮	810	2.2
14	水	牛乳	麦飯 ※ ひじきごはん イワシの梅煮 ※うめに ※ぎふみそ 岐福味噌汁 ※れいとう 冷凍みかん	742	2.4
15	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※こうやどうふ たまご ※ 高野豆腐の卵とじ ※ じゃこんぶあえ ※ まめじる うち豆汁	753	2.6
16	金	牛乳	ソフト麺 ※ちゅうか 中華あんかけ ※あ だいず ※やさい 揚げ大豆 野菜のオイスターソース炒め れいとう 冷凍パイ	829	2.7
19	月	牛乳	コッペパン とりにく に ※ 鶏肉のトマト煮 ※ キャベツのソテー かぼちやのポタージュ とうにゅう 豆乳デザート	808	3.5
20	火	牛乳	米飯 【味の旅—石川県—】 ※ おうごんあ ※ 伊かの黄金揚げ おかかあえ ※ めった汁 じる ぐずまんじゅう	807	2.1
21	水	牛乳	一食うどん ※ かやくうどん ※ いそべあ ちくわの磯辺揚げ じやがいもの塩麹炒め煮 ※はっこうにゅう 発酵乳	847	3.2
22	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※こまつな 小松菜のいり卵あえ ※まじる すまし汁	728	2.2
23	金	牛乳	米飯 ※ ビビンバ丼 ※あま 甘エビのから揚げ ※ わかめスープ	735	2.6
26	月	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
27	火	牛乳	米飯 ※ ホキのしそ揚げ ※えだまめ しお ※ 枝豆の塩ゆで ※ じゃがいもの味噌汁 ひじきの佃煮	770	2.4
28	水	牛乳	麦飯 ※すぶた ※ 酢豚 ※ちゅうか 中華あえ ※はるさめ 春雨のスープ	777	2.7
29	木	牛乳	麦飯 ※とりにく だいず ※にも ※ 鶏肉と大豆の煮物 ※ほうれん草のあえもの ※ぎふみそ 岐福味噌汁 ゼリー	746	1.8
30	金	牛乳	米飯 ※ アユの薬味だれ ※こまつな に ※ふ 小松菜の煮びたし ※かきたま汁 れいとう 冷凍みかん	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。