

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	木	牛乳	麦飯	※ぶたどんぶり※ 豚丼 かみかみあえ ※ぎふみそしる 岐阜味噌汁 ゼリー	794	2.5
2	金	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 れいとう 冷凍みかん	760	3.1
5	月	牛乳	米飯	※すぶた ※ 酢豚 もやしの中華あえ ※ 春雨のスープ	777	2.7
6	火	牛乳	米飯	※とりく だいず ※ 鶏肉と大豆の煮物 ※ ほうれん草のあえもの ※ぎふみそしる 岐阜味噌汁 ゼリー	746	1.8
7	水	牛乳	小型パン	※や ※あつあ ※ 焼きそば 厚揚げともやしの炒め物 ※ 豆乳杏仁豆腐	755	4.0
8	木	牛乳	麦飯	※ ビビンバ丼 ※ 甘エビのから揚げ わかめスープ	735	2.6
9	金	牛乳	コッペパン	とりく ※ 鶏肉のトマト煮 ※ キャベツのソテー ※ かぼちゃのポタージュ れいとう 豆乳デザート	808	3.5
12	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※こうや豆腐 たまご ※ 高野豆腐の卵とじ ※ じゃこんぶあえ ※ うち豆汁	753	2.6
13	火	牛乳	米飯	えだまめ ※き ※ 枝豆コロッケ 切り干し大根とツナの煮つけ ※ 田舎汁 つくだに のりの佃煮	810	2.2
14	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか ※あ ※ 中華あんかけ 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
15	木	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※ イワシの梅煮 ※ 岐阜味噌汁 ※ 冷凍みかん	742	2.4
16	金	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
19	月	牛乳	米飯	【味の旅-石川県-】 ※ イカの黄金揚げ ※ おかかあえ ※ めった汁 ※ くずまんじゅう	807	2.1
20	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいず ※ 大豆入りツナごはん ※ 小松菜のいり卵あえ ※ すまし汁	728	2.2
21	水	牛乳	麦飯	※ 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
22	木	牛乳	麦飯	※ ホキのしそ揚げ ※ 枝豆の塩ゆで ※ じゃがいもの味噌汁 つくだに ひじきの佃煮	770	2.4
23	金	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
26	月	牛乳	米飯	※ 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
27	火	牛乳	米飯	※ シヤモのお茶揚げ ※ 含め煮 ※ たまねぎの味噌汁 ふりかけ	735	2.5
28	水	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ ちくわの磯辺揚げ ※ じゃがいもの塩麹炒め煮 ※ 発酵乳	847	3.2
29	木	牛乳	麦飯	※ 豚肉の味噌炒め ※ いんげんのごまあえ ※ 枝豆しんじょ汁 こざかな 小魚	730	2.6
30	金	牛乳	米飯	※ アユの薬味だれ ※ 小松菜の煮びたし ※ 麩のかきたま汁 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。