

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	木	牛乳	麦飯 ※ピビンバ丼 甘エビのから揚げ わかめスープ	584	2.2
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	592	1.9
5	月	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	592	2.2
6	火	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 豆乳杏仁豆腐	592	3.0
7	水	牛乳	麦飯 ※チキンライス ジャーマンポテト 豆腐と卵のスープ チーズ	574	2.0
8	木	牛乳	麦飯 ※すぶた ※ 酢豚 ※ちゅうか もやしの中華あえ ※はるさめ 春雨のスープ	607	2.2
9	金	牛乳	米飯 ※ぶたにく ※みそいた 豚肉の味噌炒め ※いんげんのごまあえ 枝豆しんじょ汁 ※こざかな 小魚	583	2.1
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 ※まめじる うち豆汁 	608	2.3
13	火	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	646	2.9
14	水	牛乳	麦飯 ※ひじきごはん イワシの梅煮 ※ぎふみそ 岐福味噌汁 ※れいとう 冷凍みかん	600	2.2
15	木	牛乳	ソフト麺 ※ちゅうか 中華あんかけ ※あ 揚げ大豆 ※だいや 野菜のオイスターソース炒め	627	2.1
16	金	牛乳	米飯 えだまめ 枝豆コロケ ※き ぼ 切り干し大根とツナの煮つけ ※だいに 田舎汁 のりの佃煮	638	1.9
19	月	牛乳	米飯 【味の旅—石川県—】 ※あじ たび いしかわけん 伊かの黄金揚げ ※おうごんあ おかかあえ ※めった汁 	582	1.8
20	火	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	587	2.5
21	水	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 岐福味噌汁 ゼリー	575	1.5
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	624	3.0
23	金	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 ※つくだに ひじきの佃煮	621	2.0
26	月	牛乳	米飯 ※しらたき入り肉じゃが ※レバーの煮つけ ※ごじる 呉汁	573	1.6
27	火	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 かぼちゃのポタージュ	636	2.7
28	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※だいやい 大豆入りツナごはん ※こまつな 小松菜のいり卵あえ ※すまし汁 	566	1.6
29	木	牛乳	一食うどん ※かやくうどん ※ちくわの磯辺揚げ ※しおこうじいた に はっこうにゅう じゃがいもの塩麹炒め煮 発酵乳	657	2.4
30	金	牛乳	米飯 ※やくみ ※こまつな に アユの薬味だれ 小松菜の煮びたし ※ふ 麩のかきたま汁 れいとう 冷凍みかん	599	1.6

(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。