

6 月学校給食献立表(北地区)

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	※しらたき入り肉じゃが レバーの煮つけ 呉汁	573 1.6
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	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 とうにゅうあんにとんどうふ 豆乳杏仁豆腐	592 3.0
6	火	牛乳	米飯	※ シシャモのお茶揚げ ちゃあ ※ふく に ※ たまねぎのみそ汁 含め煮	592 2.2
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 小魚	583 2.1
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	587 2.5
9	金	牛乳	米飯	※ チキンライス ジャーマンポテト ※とうふ たまご 豆腐と卵のスープ チーズ	574 2.0
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	646 2.9
13	火	牛乳	米飯	えだまめ 枝豆コロケ ※き ぼ 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 つくだに	638 1.9
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 味噌汁 れいとう 冷凍みかん	600 2.2
15	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※しょうが どうふ たまご ※ 高野豆腐の卵とじ じゃこんぶあえ ※ まめ 味噌汁 うち豆汁	608 2.3
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 いた	627 2.1
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 かぼちゃのポタージュ	636 2.7
20	火	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 おかかあえ ※ じる めった汁	582 1.8
21	水	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ ちくわの磯辺揚げ いそべあ じゃがいもの塩麹炒め煮 発酵乳 しおこうじいた に はっこうにゅう	657 2.4
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 ※ じる すまし汁	566 1.6
23	金	牛乳	米飯	※ ビビンバ丼 どんぶり あま 甘エビのから揚げ ※ わかめスープ	584 2.2
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	624 3.0
27	火	牛乳	米飯	※ ホキのしそ揚げ あ ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで ※ じゃがいもの味噌汁 みそ じる ひじきの佃煮 つくだに	621 2.0
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	607 2.2
29	木	牛乳	麦飯	※とりにく だいず にもの ※ 鶏肉と大豆の煮物 ※ほうれん草のあえもの ※ぎふみそ 味噌汁 ぜリー	575 1.5
30	金	牛乳	米飯	※ アユの薬味だれ ※こまつな に ※ふ 麩のかきたま汁 ぜリー 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。