

6 月学校給食献立表(南地区)

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	豚井 ^{※ぶたどんぶり※} かみかみあえ ^{※ぎふみそしる} 岐福味噌汁 [※] ゼリー	592	1.9
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	587	2.5
5	月	牛乳	米飯	酢豚 [※] もやしの中華あえ ^{ちゅうか} 春雨のスープ ^{はるさめ}	607	2.2
6	火	牛乳	米飯	鶏肉と大豆の煮物 ^{※とりにく} [※] ほうれん草のあえもの ^{だいず} [※] 岐福味噌汁 [※] ゼリー [※]	575	1.5
7	水	牛乳	小型パン	焼きそば [※] 厚揚げともやしの炒め物 [※] 豆乳杏仁豆腐 ^{いた} ^{もの} ^{とうにゅうあんにんどうふ}	592	3.0
8	木	牛乳	麦飯	ビビンバ [※] 甘エビのから揚げ [※] わかめスープ [※]	584	2.2
9	金	牛乳	コッペパン	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
12	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  高野豆腐の卵とじ [※] じゃこんぶあえ [※] うち豆汁 [※]	608	2.3
13	火	牛乳	米飯	枝豆コロッケ [※] 切り干し大根とツナの煮つけ [※] 田舎汁 [※] のりの佃煮 [※]	638	1.9
14	水	牛乳	ソフト麺	中華あんかけ [※] 揚げ大豆 [※] 野菜のオイスターソース炒め [※]	627	2.1
15	木	牛乳	麦飯	ひじきごはん [※] イワシの梅煮 [※] 岐福味噌汁 [※] 冷凍みかん [※]	600	2.2
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 [※]	646	2.9
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 [※]	582	1.8
20	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  大豆入りツナごはん [※] 小松菜のいり卵あえ [※] すまし汁 [※]	566	1.6
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 [※]	574	2.0
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 [※] ひじきの佃煮 [※]	621	2.0
23	金	牛乳	ナン	ギーマカレー [※] ポテトスープ [※] フルーツポンチ [※]	624	3.0
26	月	牛乳	米飯	しらす入り肉じゃが [※] レバーの煮つけ [※] 呉汁 [※]	573	1.6
27	火	牛乳	米飯	シシャモのお茶揚げ [※] 含め煮 [※] たまねぎの味噌汁 [※] ふりかけ [※]	592	2.2
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 [※]	657	2.4
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 [※]	583	2.1
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 [※] 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。