

6 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 20 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
3	月	牛乳	コッペパン	ウインナーのソースかけ ボイルキャベツ ※やさい まめ 野菜と豆のスープ フローズンヨーグルト	747	3.4
4	火	牛乳	米飯	※ なんばんづ ※ アジの南蛮漬け じゃがいものきんぴら ※ み そ し る だいず たまねぎの味噌汁 かみかみ大豆	761	2.5
5	水	牛乳	小型パン	※や ※あつあ ※いた もの 焼きそば 厚揚げともやしの炒め物 フルーツ盛り合わせ	775	4.0
6	木	牛乳	麦飯	※こうやどうふ たまご ※ 高野豆腐の卵とじ かみかみあえ しんじょ汁 れいとう 冷凍みかん	767	2.5
7	金	牛乳	米飯	※ どんぶり あま ※ ビビンバ丼 甘エビのから揚げ わかめスープ	761	2.6
10	月	牛乳	米飯	※ぎゅうどん きんときまめ あまに ※ 牛丼 金時豆の甘煮 キャベツの味噌汁 小魚 み そ し る こざかな	758	2.6
11	火	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	水	牛乳	麦飯	※わふう ※こまつな だいず ※ 和風おろしハンバーグ 小松菜の大豆あえ かみなり汁 じ る	754	2.1
13	木	牛乳	一食うどん	※ ※ かやくうどん イカのカレー揚げ しお いた はっこうにゅう じゃがいもの塩こうじ炒め 発酵乳	781	2.2
14	金	牛乳	米飯	あじ たび し が け ん 【味の旅—滋賀県—】 アユの甘露煮 赤こんにゃくのきんぴら ※ まめじ る うち豆汁 ゼリー	762	2.6
17	月	牛乳	米粉食パン	※ ※かいそう ※ ビーンズカレースープ オムレツ 海藻サラダ ジャム	790	4.1
18	火	牛乳	米飯	※ ちゃあ ※ふく に ※ シシャモのお茶揚げ 含め煮 じゃがいもの味噌汁 み そ し る	754	2.2
19	水	牛乳	麦飯	し ょ く ざ い ひ 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく み そ い ※ 豚肉の味噌炒め おかかあえ かきたま汁 ※れいとう 冷凍みかん	797	2.1
20	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか ※あ だいず ※やさい 中華あんかけ 揚げ大豆 野菜のオイスターソース炒め いた	809	2.5
21	金	牛乳	米飯	※ ひじきごはん イワシの梅煮 岐福味噌汁 ゼリー う め に ※ぎふみ そ し る	791	2.6
24	月	牛乳	ナン	※ ※ ギーマカレー ポテトスープ フルーツポンチ	753	3.2
25	火	牛乳	米飯	※にく ※に ※とうにゅうい み そ し る 肉じゃが レバーの煮つけ 豆乳入り味噌汁 ゼリー	773	2.1
26	水	牛乳	麦飯	※すぶた ※ ちゅうか ※はるさめ れいとう 酢豚 もやしの中華あえ 春雨のスープ 冷凍パイ	777	2.4
27	木	牛乳	麦飯	※ ※えだまめ しお ※きんしたまご じ る ホキのしそ揚げ 枝豆の塩ゆで 錦糸卵のすまし汁 つくだに アサリの佃煮	749	1.8
28	金	牛乳	米飯	し ょ く ざ い ひ 【ふるさと食材の日】 ※だいず い ※こまつな いた ※いなかじ る 大豆入りツナごはん 小松菜のそぼろ炒め 田舎汁	753	1.9

(令和6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。