

## 6月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	※ぎゅうどん きんときまめ あまに ※みそしる こざかな 牛丼 金時豆の甘煮 キャベツの味噌汁 小魚	758	2.6	
4	火	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご ※かみかみあえ ※じる 高野豆腐の卵とじ かみかみあえ しんじよ汁 れいとう 冷凍みかん	767	2.5	
5	水	牛乳	麦飯	※なんばんづ じやがいものきんぴら アジの南蛮漬け じやがいものきんぴら ※みそしる たまねぎの味噌汁 かみかみ大豆	761	2.5	
6	木	牛乳	麦飯	※どんぶり あま あ ビビンバ丼 甘エビのから揚げ わかめスープ	761	2.6	
7	金	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ いたもの 厚揚げともやしの炒め物 フルーツ盛り合わせ	775	4.0	
10	月	牛乳	米飯	※にく 肉じゃが に に とうにゅうい みそしる レバーの煮つけ 豆乳入り味噌汁 ゼリー	773	2.1	
11	火	牛乳	米飯	※わふう 和風おろしハンバーグ こまつな だいす 小松菜の大豆あえ かみなり汁	754	2.1	
12	水	牛乳	一食うどん	※かやくうどん あ イカのカレー揚げ じやがいもの塩こうじ炒め 発酵乳	781	2.2	
13	木	牛乳	麦飯	【味の旅—滋賀県—】 アユの甘露煮 赤こんにゃくのきんぴら うち豆汁 ゼリー	762	2.6	
14	金	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 野菜と豆のスープ フローズンヨーグルト	747	3.4	
17	月	牛乳	米飯	※ちやあ ちやあ ふくに みそしる シシャモのお茶揚げ 含め煮 じやがいもの味噌汁	754	2.2	
18	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 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	
19	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか あ だいす いため 中華あんかけ 揚げ大豆 野菜のオイスターソース炒め	809	2.5	
20	木	牛乳	麦飯	※ひじきごはん うめに ぎふみそしる イワシの梅煮 岐福味噌汁 ゼリー	791	2.6	
21	金	牛乳	米粉食パン	※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	
24	月	牛乳	米飯	※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 冷凍パイン	777	2.4	
25	火	牛乳	米飯	※あ えだまめ しお きんしたまご 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	
26	水	牛乳	麦飯	※とうふ たまご 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	
27	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 大豆入りツナごはん こまつな いた 小松菜のそぼろ炒め いなかじる 田舎汁	753	1.9	
28	金	牛乳	ナン	※キーマカレー ポテトスープ フルーツポンチ	753	3.2	

(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。