

6 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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	※ こうや 豆腐の卵 たまご とじ かみかみあえ ※ しる 汁 れいとう 冷凍みかん	608	2.0
4	火	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	631	2.8
5	水	牛乳	麦飯	※ 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 たまねぎの味噌汁	592	2.0
6	木	牛乳	麦飯	※ 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	593	2.0
7	金	牛乳	米飯	※ ぎゅうどん きんときまめ あま に ※ み そ しる 牛丼 金時豆の甘煮 キャベツの味噌汁	593	1.9
10	月	牛乳	米飯	※ にく 肉じゃが に レバーの煮つけ ※とうにゆい み そ しる 豆乳入り味噌汁 ゼリー	612	1.9
11	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 フルーツ盛り合わせ	594	3.0
12	水	牛乳	麦飯	※ わふう 和風おろしハンバーグ ※ こまつな だいず 小松菜の大豆あえ ※ み そ しる かみなり汁	594	1.8
13	木	牛乳	麦飯	※ 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	589	2.1
14	金	牛乳	米飯	【味の旅—滋賀県—】 あじ たび しがけん アユの甘露煮 かんろに ※あか 赤こんにゃくのきんぴら  ※ まめ しる うち豆汁 ゼリー	590	2.2
17	月	牛乳	米飯	※ シシャモのお茶揚げ ちやあ ※ふく に 含め煮 じゃがいもの み そ しる 味噌汁	602	1.9
18	火	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	634	3.2
19	水	牛乳	麦飯	【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 ※ しる かきたま汁  れいとう 冷凍みかん	635	1.7
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	587	2.2
21	金	牛乳	ソフト麺	※ ちゅうか ※あ だいず ※やさ 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	627	2.0
24	月	牛乳	米飯	※ 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	612	1.8
25	火	牛乳	ナン	※ キーマカレー ※ ポテトスープ フルーツポンチ	632	2.7
26	水	牛乳	一食うどん	※ ※ かやくうどん あ イカのカレー揚げ じゃがいもの しお いた 塩こうじ炒め はっこうにゅう 発酵乳	619	1.9
27	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 いた 小松菜のそぼろ炒め ※いなか しる 田舎汁 	589	1.5
28	金	牛乳	米飯	※ あ ※えだまめ しお ホキのしそ揚げ 枝豆の塩ゆで ※きんしたまご しる 錦糸卵のすまし汁 アサリの つくだに 佃煮	608	1.5

(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。