

6 月学校給食献立表(北地区)

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	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
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 たまねぎの味噌汁	592	2.0
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	594	3.0
6	木	牛乳	麦飯	※こうや豆腐 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	608	2.0
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	593	2.0
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 ※ み そ し る	593	1.9
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	589	2.1
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 ※ み そ し る	594	1.8
13	木	牛乳	一食うどん	※ かやくどん ※ かやくどん イカのカレー揚げ ※ し お いた じゃがいもの塩こうじ炒め 発酵乳 はっこうにゅう	619	1.9
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	590	2.2
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	634	3.2
18	火	牛乳	米飯	※ シシャモのお茶揚げ ※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	602	1.9
19	水	牛乳	麦飯	※ふたにく ※ 【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	635	1.7
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	627	2.0
21	金	牛乳	米飯	※ ひじきごはん ※うめに ※ぎふみ そし る ひじきごはん イワシの梅煮 岐福味噌汁	587	2.2
24	月	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
25	火	牛乳	米飯	※にく ※とうにゅうい ※ 肉じゃが レバーの煮つけ 豆乳入り味噌汁 ゼリー ※ み そ し る	612	1.9
26	水	牛乳	麦飯	※すぶた ※ ※ちゅうか ※はるさめ 酢豚 もやしの中華あえ 春雨のスープ	612	1.8
27	木	牛乳	麦飯	※ ※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	608	1.5
28	金	牛乳	米飯	※しよくざい 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 ※	589	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。