

6 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 21 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
2	月	牛乳	米飯 ※こうや豆腐 たまご ※だいこん にももの 高野豆腐の卵とじ 大根とツナの煮物 ※ みそしる じゃがいもの味噌汁	755	2.8
3	火	牛乳	コッペパン とりにく に ※まめ ※ 鶏肉のトマト煮 豆とキャベツのサラダ ポテトスープ	729	3.3
4	水	牛乳	米飯 ※ ひじきごはん ※ちくわ いそべあ ※さわにわん ひじきごはん ちくわの磯辺揚げ 沢煮椀 ミニゼリー	804	2.8
5	木	牛乳	ソフト麺 ※わふう ※こまつな だいず 和風あんかけ コロッケ 小松菜の大豆あえ	811	2.5
6	金	牛乳	米飯 ちぐさや ※ちくげんに ※だいこん みそしる 干草焼き 筑前煮 大根の味噌汁	741	2.5
9	月	牛乳	米飯 ※ あ ※こまつな いた ※はちはじる サバのから揚げ 小松菜のそぼろ炒め 八杯汁	804	1.7
10	火	牛乳	食パン にこ ※ 煮込みハンバーグ キャベツのソテー コーンポタージュ	772	3.4
11	水	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※とりにく に ※えだまめ しお ※ぎふみそしる 鶏肉のレモン煮 枝豆の塩ゆで 岐福味噌汁 	760	1.8
12	木	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 フルーツカクテル	791	4.0
13	金	牛乳	米飯 ※だいずい ※ 大豆入りツナごはん かみかみあえ 豆腐の味噌汁	700	2.5
16	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※とりにく だいず にももの ※ いなかじる 鶏肉と大豆の煮物 ごまあえ 田舎汁 	754	2.1
17	火	牛乳	食パン ※ ※だいこん ※ ポークビーンズ オムレツ 大根サラダ ジャム	766	3.1
18	水	牛乳	米飯 ※ シシャモの てん ※ シシャモの天ぷら じゃがいものきんぴら ※ キャベツの ぎふみそしる ひじきの つくだに キャベツの岐福味噌汁 ひじきの佃煮	741	2.6
19	木	牛乳	米飯 ※ アジの やくみ ※ アジの薬味だれ キャベツのおかかあえ かきたま汁	758	2.2
20	金	牛乳	ソフト麺 ※ちゅうか ※ にぼ ※ いた 中華あんかけ かりぽり煮干し チンゲンサイの炒めもの	745	3.2
23	月	牛乳	米飯 ※ チキンライス ジャーマンポテト ※たまご チキンライス ジャーマンポテト 卵スープ チーズ	756	2.6
24	火	牛乳	ナン ※ キーマカレー ※ キーマカレー マカロニスープ フルーツポンチ	721	3.8
25	水	牛乳	米飯 あじ たび しずおかけん 【味の旅-静岡県-】 ※ モウカザメの ちゃあ ※ モウカザメのお茶揚げ チンゲンサイの煮びたし ※ つみれ汁 じる	744	2.0
26	木	牛乳	米飯 イワシの うめに ※ イワシの梅煮 じゃがいものそぼろ煮 かみなり汁	759	2.0
27	金	牛乳	米飯 ※ぶたどん ※き ぼ だいこん ※ 豚丼 切り干し大根のハリハリ漬け すまし汁 オレンジ	715	2.1
30	月	牛乳	米飯 ※こうや豆腐い すぶた ※き ぼ だいこん ちゅうかいた 高野豆腐入り酢豚 切り干し大根の中華炒め ※はるさめ 春雨のスープ	757	2.6

(令和7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%、パンとソフト麺と一食中華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、岐阜市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。
- ◇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。
- ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。