

6 月学校給食献立表(北地区)

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	コッペパン	とりにく 鶏肉のトマト煮 ※まめ 豆とキャベツのサラダ ※ポテトスープ	729	3.3
3	火	牛乳	米飯	ちぐさや 千草焼き ※ちくげんに 筑前煮 ※だいこん みそしる 大根の味噌汁	741	2.5
4	水	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 ※いた もの フルーツカクテル	791	4.0
5	木	牛乳	米飯	※こうや豆腐 たまご 高野豆腐の卵とじ ※だいこん 大根とツナの煮物 ※じゃがいも みそしる じゃがいもの味噌汁	755	2.8
6	金	牛乳	米飯	※ ひじきごはん ※ちくわの磯辺揚げ ※いそべあ 沢煮椀 ※さわにわん ミニゼリー	804	2.8
9	月	牛乳	食パン	※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
10	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく 鶏肉のレモン煮 ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで ※ぎふ みそしる 岐福味噌汁 	760	1.8
11	水	牛乳	米飯	※ふたどん ※き ぼ 豚丼 切り干し大根のハリハリ漬け ※だいこん づ すまし汁 オレンジ	715	2.1
12	木	牛乳	米飯	※だいずい 大豆入りツナごはん ※かみかみあえ ※とうふ みそしる 豆腐の味噌汁	700	2.5
13	金	牛乳	米飯	※サバのから揚げ ※あ 小松菜のそぼろ炒め ※いた ※はちはいじる 八杯汁	804	1.7
16	月	牛乳	食パン	※ポークビーンズ ※オムレツ ※だいこん 大根サラダ ※ジャム	766	3.1
17	火	牛乳	米飯	※シシャモのてん 天ぷら ※じゃがいものきんぴら ※ぎふ みそしる キャベツの岐福味噌汁 ※つくだに ひじきの佃煮	741	2.6
18	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく だいず 鶏肉と大豆の煮物 ※にもの ※いなかじる ごまあえ 田舎汁 	754	2.1
19	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※かりぽり煮干し ※に ぼ チンゲンサイの炒めもの	745	3.2
20	金	牛乳	米飯	※アジのやくみ 薬味だれ ※キャベツのおかかあえ ※かきたま じる 汁	758	2.2
23	月	牛乳	ナン	※キーマカレー ※マカロニスープ フルーツポンチ	721	3.8
24	火	牛乳	米飯	【味の旅-静岡県-】 ※あじ たび しずおかけん モウカザメのお茶揚げ ※ちやあ チンゲンサイの煮びたし ※つみれ じる 汁 	744	2.0
25	水	牛乳	米飯	※イワシのうめに 梅煮 ※じゃがいものそぼろ煮 ※かみなり じる 汁	759	2.0
26	木	牛乳	ソフト麺	※わふう 和風あんかけ ※コロッケ ※こまつな だいず 小松菜の大豆あえ	811	2.5
27	金	牛乳	米飯	※チキンライス ※ジャーマンポテト ※たまご 卵スープ チーズ	756	2.6
30	月	牛乳	コッペパン	※にくだんご 肉団子のケチャップ煮 ※に グリーンポテト かぼちゃのクリームスープ	736	3.4

(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。