

6 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 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	ちぐさや ※ちくげんに ※だいこん みそしる 千草焼き 筑前煮 大根の味噌汁	598	2.2
3	火	牛乳	米飯	※ ひじきごはん ※ ちくわの磯辺揚げ ※さわにわん ミニゼリー	624	2.0
4	水	牛乳	米飯	※こうやどうふい すぶた ※き ぼ だいこん ちゅうかいだ 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	601	2.3
5	木	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	593	1.8
6	金	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	602	3.0
9	月	牛乳	米飯	うめ に ※ に ※ イワシの梅煮 じゃがいものそぼろ煮 かみなり汁	608	1.8
10	火	牛乳	米飯	※だいずい ※ ※とうふ みそしる 大豆入りツナごはん かみかみあえ 豆腐の味噌汁	559	2.1
11	水	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	627	1.8
12	木	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	612	1.4
13	金	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	615	2.6
16	月	牛乳	米飯	※ シシャモの天ぷら ※ てん じゃがいものきんぴら ※ キャベツのぎふみそしる 岐福味噌汁	586	1.7
17	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく だいず にもの ※ ※いなかじる 鶏肉と大豆の煮物 ごまあえ 田舎汁	602	1.9
18	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※ に ぼ ※ チンゲンサイの炒めもの	566	2.5
19	木	牛乳	米飯	※ アジのやくみ ※ ※ キャベツのおかかあえ かきたま汁	614	1.7
20	金	牛乳	食パン	※. ボークビーンズ オムレツ ※だいこん ※ 大根サラダ ジャム	605	2.4
23	月	牛乳	米飯	あじ たび しずおかけん 【味の旅-静岡県-】 ※ モウカザメのお茶揚げ ※ ちゃあ ※ に チンゲンサイの煮びたし ※ つみれ汁	600	1.8
24	火	牛乳	米飯	※ぶたどん ※き ぼ だいこん づ ※ 豚丼 切り干し大根のハリハリ漬け すまし汁 オレンジ	572	1.7
25	水	牛乳	ナン	※ キーマカレー ※ マカロニスープ フルーツポンチ	615	3.1
26	木	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご ※だいこん にもの 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	601	2.3
27	金	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	594	2.8
30	月	牛乳	米飯	※ぶたにく や ※ あまず 豚肉のスタミナ焼き キャベツの甘酢あえ ※き ぼ だいこん みそしる 切り干し大根の味噌汁	584	1.9

(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。