

6 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

22 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
1	月	牛乳	米飯	※ひじきごはん ※なすの味噌かけ ※豆腐のすまし汁	749	1.9
2	火	牛乳	コッペパン	※とりにく ※鶏肉のトマト煮 ※まめ 豆のサラダ ※コーンクリームスープ	756	3.3
3	水	牛乳	小型パン	※や ※焼きそば ※あつあ 厚揚げのオイスターソース炒め とうにゆうあんにとんかつ 豆腐	749	3.8
4	木	牛乳	米飯	キビナゴのから揚げ ※じゃがいものきんぴら ※つくね汁	782	2.0
5	金	牛乳	米飯	※わふう ※和風ハンバーグ ※かみかみあえ ※はなふ 花麩のすまし汁	760	2.3
8	月	牛乳	米飯	※ぶたどんきんときまめ ※あまに ※みそしる 豚丼 金時豆の甘煮 キャベツの味噌汁	752	2.4
9	火	牛乳	コッペパン	しろみざかな ※白身魚フライ ※カラフルポテト ※たまご トマトと卵のスープ	737	2.9
10	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※豚肉のしょうが焼き ※えだまめ ※しお 枝豆の塩ゆで ※ぎふそうでんみそしる 岐福早田味噌汁 	746	1.9
11	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース ※こ 粉ふきいも ※コーンもやし	803	3.1
12	金	牛乳	米飯	※ビビンバ丼 ※どんぶり※ シナモンビーンズ ※豆腐とわかめスープ	774	1.9
15	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※シシャモのお茶揚げ ※ちゃあ ※じゃがいものそばろ煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 	750	1.9
16	火	牛乳	食パン	※ポークビーンズ ※オムレツ ※キャベツのソテー ※ジャム	742	3.5
17	水	牛乳	米飯	※タラの薬味だれ ※やくみ ※かくふ に 角麩の煮つけ ※なすの味噌汁	791	2.2
18	木	牛乳	米飯	※とりにく ※だいず ※にも ※あまず ※みそしる 鶏肉と大豆の煮物 甘酢あえ かみなり汁 オレンジ	744	1.8
19	金	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか ※中華あんかけ ※かりぽり煮干し ※き ぼ だいこん ちゅうかいた 切り干し大根の中華炒め	779	3.4
22	月	牛乳	米飯	【味の旅—山形県—】 ※えだまめ ※枝豆コロッケ ※に ※しょうないふ 煮びたし 庄内麩のかきたま汁 	756	2.1
23	火	牛乳	食パン	※ギーマカレー ※ポテトスープ ※フルーツカクテル	710	3.4
24	水	牛乳	米飯	※ぶたにく ※あつあ ※みそいた ※だいこん ※にも 豚肉と厚揚げの味噌炒め 大根とツナの煮物 ※しんじょ汁	743	2.1
25	木	牛乳	米飯	※チキンライス ※フライドポテト ※マカロニスープ チーズ	768	2.5
26	金	牛乳	ソフト麺	※わふう ※和風あん ※ちくわ ※こうみ あ ※おひたし	816	3.8
29	月	牛乳	米飯	※こうやどうふ ※たまご ※きわかめの炒め煮 ※ぎふみそしる 高野豆腐の卵とじ くきわかめの炒め煮 岐福味噌汁	783	2.7
30	火	牛乳	黒パン	※とりにく ※鶏肉のレモンソース ※ひじきサラダ ※やさい 野菜スープ	771	2.7

(令和8年度)

- ◇米は岐阜県産を使用しています。
- パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を使用しています。
- 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、『学校給食地産地産推進事業』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。