

## 6 月学校給食献立表(北地区)

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	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とうふ 豆腐 豆乳杏仁豆腐	749	3.8
2	火	牛乳	米飯 ※ ひじきごはん ※みそ なすの味噌かけ ※とうふ 豆腐のすまし汁	749	1.9
3	水	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
4	木	牛乳	コッペパン ※とりにく に ※まめ 鶏肉のトマト煮 豆のサラダ ※ コーンクリームスープ	756	3.3
5	金	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
8	月	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
9	火	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
10	水	牛乳	米飯 ※ どんぶり※ ビビンバ丼 シナモンビーンズ ※とうふ 豆腐とわかめスープ	774	1.9
11	木	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく や ※えだまめ しお 豚肉のしょうが焼き 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
12	金	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
15	月	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
16	火	牛乳	米飯 ※ やくみ ※かくふ に ※ みそしる たら葉の味噌だれ 角麩の煮つけ なすの味噌汁	791	2.2
17	水	牛乳	米飯 ※とりにく だいず にもの ※あまず ※ かみなり汁 オレンジ 鶏肉と大豆の煮物 甘酢あえ	744	1.8
18	木	牛乳	ソフト麺 ※ちゅうか ※ にぼし ※きぼ だいこん ちゅうかいた 中華あんかけ かりポリ煮干し 切り干し大根の中華炒め	779	3.4
19	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ ちゃあ ※ に しゃものお茶揚げ じゃがいものそぼろ煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 	750	1.9
22	月	牛乳	食パン ※ キーマカレー ※ポテトスープ フルーツカクテル	710	3.4
23	火	牛乳	米飯 あじ たび やまがたけん 【味の旅—山形県—】 えだまめ ※に ※しょうないふ 枝豆コロケ 煮びたし 庄内麩のかきたま汁 	756	2.1
24	水	牛乳	米飯 ※ぶたにく あつあ み そいた ※だいこん にもの 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	ソフト麺 ※わふう ※ ちくわの香味揚げ おひたし	816	3.8
26	金	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
29	月	牛乳	黒パン ※とりにく ※ ひじきサラダ ※やさい 鶏肉のレモンソース 野菜スープ	771	2.7
30	火	牛乳	米飯 ※こうやどうふ たまご ※ いた に ※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

(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。