

## 6 月学校給食献立表(南地区)

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	※ぶたどん きんときまめ あまに ※キャベツのみそ汁 豚丼 金時豆の甘煮	752	2.4
2	火	牛乳	米飯	※あ ※じる 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
3	水	牛乳	ソフト麺	※わふう ※こみあ ※ 和風あん ちくわの香味揚げ おひたし	816	3.8
4	木	牛乳	米飯	※わふう ※ ※はなふ ※じる 和風ハンバーグ かみかみあえ 花麩のすまし汁	760	2.3
5	金	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
8	月	牛乳	米飯	※ ※みそ ※とうふ ※じる ひじきごはん なすの味噌かけ 豆腐のすまし汁	749	1.9
9	火	牛乳	米飯	※ ※ ※とうふ ビビンバ丼 シナモンビーンズ 豆腐とわかめスープ	774	1.9
10	水	牛乳	ソフト麺	※ ※ ミートソース 粉ふきいも コーンもやし	803	3.1
11	木	牛乳	米飯	【味の旅—山形県—】 えだまめ ※に ※しょうないふ ※じる 枝豆コロケ 煮びたし 庄内麩のかきたま汁 	756	2.1
12	金	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
15	月	牛乳	米飯	※ ※やくみ ※かくふ ※に ※みそしる タラの薬味だれ 角麩の煮つけ なすの味噌汁	791	2.2
16	火	牛乳	米飯	※とりにく ※だいず ※にも ※あまず ※ ※じる 鶏肉と大豆の煮物 甘酢あえ かみなり汁 オレンジ	744	1.8
17	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか ※ ※に ※ほ ※き ※ぼ ※だいこん ※ちゅうかい 中華あんかけ かりぽり煮干し 切り干し大根の中華炒め	779	3.4
18	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ※ちやあ ※に シシャモのお茶揚げ じゃがいものそぼろ煮 	750	1.9
19	金	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
22	月	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 	746	1.9
23	火	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
24	水	牛乳	小型パン	※や ※あつあ ※いた 焼きそば 厚揚げのオイスターソース炒め ※とうにゅうあんにんとうふ 豆乳杏仁豆腐	749	3.8
25	木	牛乳	米飯	※だいず ※ ※こまつな ※いた ※いなかじる 大豆入りツナごはん 小松菜のそぼろ炒め 田舎汁	752	1.9
26	金	牛乳	コッペパン	※しろみぎかな ※ ※ ※たまご 白身魚フライ カラフルポテト トマトと卵のスープ	737	2.9
29	月	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
30	火	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 ※ ※じる しんじょ汁	743	2.1

(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。