

6 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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 ※なすのみそ味噌かけ ※豆腐のすまし汁	609	1.6	
2	火	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	601	2.5	
3	水	牛乳	小型パン	※や ※あつあ 焼きそば 厚揚げのオイスターソース炒め とうにゆうあんにとんとうふ 豆乳杏仁豆腐	577	2.9	
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	625	1.7	
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	600	1.8	
8	月	牛乳	米飯	※ぶたどん ※きんときまめ ※あまに ※み ※みそしる 豚丼 金時豆の甘煮 キャベツの味噌汁	598	1.9	
9	火	牛乳	コッペパン	※しろみざかな ※カラフルポテト ※たまご トマトと卵のスープ	602	2.3	
10	水	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		591	1.3
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	647	2.3	
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	612	1.6	
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 ※じゃがいものそぼろ煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁		602	1.6
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	588	2.5	
17	水	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	632	2.0	
18	木	牛乳	米飯	※とりにく ※だいず ※にも ※あまず ※み ※じる 鶏肉と大豆の煮物 甘酢あえ かみなり汁 オレンジ	588	1.5	
19	金	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか ※かり ※に ※ほ ※き ※ほ ※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	595	2.7	
22	月	牛乳	米飯	【味の旅—山形県—】 ※あじ ※たび ※やまがたけん 枝豆コロッケ ※に ※しょうないふ ※じる 煮びたし 庄内麩のかきたま汁		592	1.7
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	571	2.7	
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	589	1.8	
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	573	1.7	
26	金	牛乳	ソフト麺	※わふう ※ちくわ ※こうみ ※あ ※おひたし 和風あん ちくわの香味揚げ	623	2.6	
29	月	牛乳	米飯	※こうやどうふ ※たまご ※きわ ※かめ ※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	618	2.2	
30	火	牛乳	黒パン	※とりにく ※ひじき ※やさい 鶏肉のレモンソース ひじきサラダ 野菜スープ	629	2.2	

(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。