

6 月学校給食献立表(南地区)

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	※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	598	1.9
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	625	1.7
3	水	牛乳	ソフト麺	※わふう ※こうみ あ ※ 和風あん ちくわの香味揚げ おひたし	623	2.6
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	600	1.8
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	571	2.7
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	609	1.6
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	612	1.6
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	647	2.3
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 	592	1.7
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	601	2.5
15	月	牛乳	米飯	※ ※やくみ ※かくふ ※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
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	588	1.5
17	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか ※ ※に ※き ※ぼ ※だいこん ※ちゅうかいた 中華あんかけ かりぽり煮干し 切り干し大根の中華炒め	595	2.7
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 	602	1.6
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	588	2.5
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 	591	1.3
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	573	1.7
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 とうにゅうあんにととうふ 豆乳杏仁豆腐	577	2.9
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	599	1.5
26	金	牛乳	コッペパン	※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	602	2.3
29	月	牛乳	米飯	※こうやとうふ ※たまご ※ ※いた ※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	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	589	1.8

(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。