

7月学校給食献立表(南地区)

給食日数 小 13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	水	牛乳	一食中華麺 <small>※たんたんめん はるま ※ちゅうか</small> 担々麺 春巻き 中華あえ	596	2.3
2	木	牛乳	米飯 <small>※</small> カレーライス 豆のマリネ カクテルゼリー	676	1.9
3	金	牛乳	黒パン <small>※とりにく ※</small> 鶏肉のレモンソース ひじきサラダ 野菜スープ <small>※やさい</small>	661	2.2
6	月	牛乳	米飯 <small>※かんこくふうにく ※</small> 韓国風肉じゃが ナムル 卵入りわかめスープ <small>※たまごい</small>	562	1.7
7	火	牛乳	米飯 <small>※たなばた ※こ</small> 七夕ちらし 小イワシのから揚げ 天の川米麺汁 <small>あ ※あま がわべいめんじる</small>	603	1.7
8	水	牛乳	ソフト麺 <small>※にくみそ ※</small> 肉味噌 じゃがいものから揚げ キャベツの生姜醤油あえ <small>しょうがしょうゆ</small>	615	2.0
9	木	牛乳	米飯 <small>※ぶたにく ※</small> 豚肉のスタミナ焼き キャベツのごまあえ <small>あ</small> <small>※だいこん き ふみ そしる</small> 大根の岐福味噌汁	585	1.8
10	金	牛乳	コッペパン <small>やさい ※</small> コロケ 野菜のソテー ミネストローネ	607	2.5
13	月	牛乳	米飯 <small>※ふるとしよくざい ひ</small> 【ふるさと食材の日】 <small>※み そいた ※</small> なすの味噌炒め キャベツの甘酢あえ <small>あまず</small> <small>※ じる</small> かきたま汁 	614	1.6
14	火	牛乳	米飯 <small>※あまず ※</small> アジの甘酢だれ ひじきと大豆の煮物 <small>だいず にも</small> <small>※かみなり じる</small> 汁	591	1.9
15	水	牛乳	ソフト麺 <small>※ふるとしよくざい ひ</small> 【ふるさと食材の日】 <small>※えだまめ しお</small> ツナトマトソース 枝豆の塩ゆで  <small>※</small> キャベツのカレーソテー	595	1.8
16	木	牛乳	米飯 <small>あじ たび おきなわけん</small> 【味の旅— 沖縄県—】 <small>※</small> ゴーヤチャンプルー にんじんシリシリ  <small>※とうがん み そしる</small> 冬瓜ともずくの味噌汁	627	2.2
17	金	牛乳	食パン <small>に こ ※</small> 煮込みハンバーグ コーンキャベツ カラフルスープ	585	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。