

6 月学校給食献立表(中地区)

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	水	牛乳	麦飯	※かんこくふうにく ※ 韓国風肉じゃが ナムル トックスープ	808	3.0
2	木	牛乳	麦飯	※ にくみそ ※こまつな ※ なの肉味噌かけ 小松菜のおかかあえ すまし汁	804	3.1
3	金	牛乳	米飯	※ぶたにく あ ※ だいず ※にもの みそしる 豚肉のたつた揚げ ひじきと大豆の煮物 味噌汁 オレンジ するめ	857	2.7
6	月	牛乳	米飯	【味の旅ーベトナムー】 さかな 魚のベトナムソースかけ  ※ いたもの ※ 魚 チンゲンサイの炒め物 アサリのフォー フローズンヨーグルト	857	2.1
7	火	牛乳	コッペパン	※とりにく に しお ※えだまめ 鶏肉のトマト煮 とうもろこしの塩ゆで 枝豆のスープ	809	4.9
8	水	牛乳	麦飯	※だいずい 大豆入りツナごはん いんげんのごまあえ ※ かみなり汁 ゼリー	780	2.3
9	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか あ ※だいこん あまずづ 中華あんかけ エビのから揚げ 大根の甘酢漬	859	3.3
10	金	牛乳	米飯	うめ に ※こまつな ※さわにわん イワシの梅煮 小松菜のおひたし 沢煮椀 ふりかけ	723	2.5
13	月	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご ※こまつな みそしる 高野豆腐の卵とじ 小松菜のごまあえ 味噌汁 のりの佃煮	743	3.3
14	火	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】  ※ ※かいそう ※とうふ たまご ※ ポークビーンズ 海藻サラダ 豆腐と卵のスープ シヤム	808	5.1
15	水	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※シヤモのお茶揚げ ※ まめじる れいとう うち豆汁 冷凍みかん	832	2.5
16	木	牛乳	ソフト麺	※ ペスカトーレスソース 粉ふきいも ※だいこん 大根サラダ	830	3.8
17	金	牛乳	米飯	※ なんばんづ ※ とうがんじろ だいず い こざかな アジの南蛮漬 じゃがいものきんぴら 冬瓜汁 大豆入り小魚	817	2.7
20	月	牛乳	米飯	※ちんじゃおろすー ※はるさめ い こざかな 青椒肉絲 シュウマイ 春雨のスープ アーモンド入り小魚	850	2.3
21	火	牛乳	食パン	※にこ ※ ポテトサラダ ※ 煮込みハンバーグ ポテトサラダ ミネストローネ	806	5.0
22	水	牛乳	麦飯	※ タコライス ※ ゴーヤチップス ※ もずくスープ パイナップル	793	2.9
23	木	牛乳	小型パン	あ ※やさい ※くき ※いたもの 揚げパン 野菜ラーメン 茎わかめの炒め物 ゼリー	812	3.4
24	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく や 豚肉のしょうが焼き  ※ ※しよか ※ みそしる ※ ビーナッツあえ 初夏の味噌汁 ヨーグルト	813	2.8
27	月	牛乳	米飯	※ おりべあ ※ しょうが ※いなかじろ イカの織部揚げ キャベツの生姜じょうゆあえ 田舎汁 アサリの佃煮	790	3.4
28	火	牛乳	ナン	※ チキンカレー ※ ビーンズサラダ ナタデココボンチ	778	3.3
29	水	牛乳	麦飯	※ あ ※ ズ ※みそしる ホキのしそ揚げ キャベツのごま酢あえ 味噌汁 ふりかけ	787	3.1
30	木	牛乳	麦飯	※ じゃがいもの煮つけ のざわな ※かきたま汁 メロン	779	2.3

(平成28年度)

◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。

牛乳は岐阜県産を100%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、学校保健課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、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。

◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。

◇毎月19日は、「食育の日」です。

◇平成26年4月より学校給食クオリティアップサポート事業の補助を受けています。