

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	水	牛乳	ナン	※チキンカレー ※ビーンズサラダ ナタデココポンチ	778	3.3
2	木	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
3	金	牛乳	米飯	※ぶたにく あ ※ 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	※ 肉みそ なすの肉味噌かけ ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※ じり すまし汁	804	3.1
7	火	牛乳	米飯	※ おりべ あ ※ いかの織部揚げ キャベツの生姜しょうゆあえ ※いなかじる 田舎汁 アサリの佃煮	790	3.4
8	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ エビのから揚げ ※だいこん あまずづ 大根の甘酢漬	859	3.3
9	木	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 ※ じり かみなり汁 ゼリー	780	2.3
10	金	牛乳	コッペパン	※とりにく に 鶏肉のトマト煮 とうもろこしの塩ゆで ※えだまめ 枝豆のスープ	809	4.9
13	月	牛乳	米飯	※ 南蛮漬 アジの南蛮漬 ※ じゃがいものきんぴら ※とうがんじり だいずい こさかな 冬瓜汁 大豆入り小魚	817	2.7
14	火	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご 高野豆腐の卵とじ ※こまつな 小松菜のごまあえ 味噌汁 のりの佃煮	743	3.3
15	水	牛乳	ソフト麺	※ ペスカトーレソース 粉ふきいも ※だいこん 大根サラダ	830	3.8
16	木	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※シヤモのお茶揚げ ※ まめじる うち豆汁 れいとう 冷凍みかん	832	2.5
17	金	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】 ※ ポークビーンズ ※かいそう 海藻サラダ ※とうふ たまご 豆腐と卵のスープ ※ ジャム 	808	5.1
20	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き  ※ ピーナッツあえ ※しよか 初夏の味噌汁 ※ ヨーグルト	813	2.8
21	火	牛乳	米飯	※ ホキのしそ揚げ ※ キャベツのごま酢あえ ※みそじる 味噌汁 ふりかけ	787	3.1
22	水	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ 厚揚げともやしの炒め物 ※いたもの フルーツカクテル	819	3.6
23	木	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
24	金	牛乳	食パン	※にこ 煮込みハンバーグ ※ ポテトサラダ ※ ミネストローネ	806	5.0
27	月	牛乳	米飯	※ちんじゃおろす 青椒肉絲 シュウマイ ※はるさめ 春雨のスープ ※ い こさかな アーモンド入り小魚	850	2.3
28	火	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  ※ 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
29	水	牛乳	麦飯	※ じゃがいもの煮つけ ※ のざわな 野沢菜ふりかけ ※ じり かきたま汁 メロン	779	2.3
30	木	牛乳	わかめごはん	※ アユのごま味噌だれ ※えだまめ しよ 枝豆の塩ゆで ※せいりゅうじり ※ ゼリー 	769	3.9

(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。