

6 月学校給食献立表(北地区)

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	水	牛乳	麦飯	イワシの梅煮 <small>うめに</small> ※こまつな 小松菜のおひたし <small>※さわにわん</small> 沢煮椀 <small>ふりかけ</small>	600	2.3
2	木	牛乳	ソフト麺	中華あんかけ <small>※ちゅうか</small> エビのから揚げ <small>あ</small> 大根の甘酢漬 <small>※だいこん</small> け <small>あまずけ</small>	672	2.5
3	金	牛乳	米飯	ホキのしそ揚げ <small>※</small> キャベツのごま酢あえ <small>あ</small> 味噌汁 <small>※みそしる</small> ふりかけ <small>するめ</small>	648	2.7
6	月	牛乳	小型パン	焼きそば <small>※あつあ</small> 厚揚げともやしの炒め物 <small>いた</small> フルーツカクテル <small>もの</small>	636	2.6
7	火	牛乳	米飯	【味の旅ーベトナムー】魚のベトナムソースかけ <small>さかな</small>  チンゲンサイの炒め物 <small>いた</small> アサリのフォー <small>※</small> フローズンヨーグルト	706	1.9
8	水	牛乳	麦飯	韓国風肉じゃが <small>※かんこくふうにく</small> ナムル <small>※</small> トックスープ	658	2.5
9	木	牛乳	麦飯	イカの織部揚げ <small>※</small> キャベツの生姜じょうゆあえ <small>しょうが</small> 田舎汁 <small>※いなかじる</small> アサリの佃煮 <small>つくだに</small>	643	2.9
10	金	牛乳	米飯	大豆入りツナごはん <small>※だいず</small> いんげんのごまあえ <small>※</small> かみなり汁 <small>※</small> ゼリー <small>じる</small>	629	1.9
13	月	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】  ソーセージ <small>※</small> 海藻サラダ <small>※かいそう</small> 豆腐と卵のスープ <small>※とうふ たまご</small> ジャム <small>※</small>	673	4.3
14	火	牛乳	米飯	高野豆腐の卵とじ <small>※こうやどうふ たまご</small> 小松菜のごまあえ <small>※こまつな</small> 味噌汁 <small>みそしる</small>	595	2.5
15	水	牛乳	麦飯	ひじきごはん <small>※</small> シヤモのお茶揚げ <small>※</small> うち豆汁 <small>※</small> 冷凍みかん <small>れいとう</small>	671	2.1
16	木	牛乳	麦飯	アジの南蛮漬 <small>※</small> じゃがいものきんぴら <small>※</small> 冬瓜汁 <small>※とうがんじる</small>	625	2.2
17	金	牛乳	ソフト麺	ペスカトーレソース <small>※</small> 粉ふきいも <small>こ</small> 大根サラダ <small>※だいこん</small>	639	3.0
20	月	牛乳	食パン	煮込みハンバーグ <small>※にこ</small> ポテトサラダ <small>※</small> ミネストローネ <small>※</small>	655	4.0
21	火	牛乳	米飯	タコライス <small>※</small> ゴーヤチップス <small>※</small> もずくスープ <small>※</small> パイナップル	639	2.6
22	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】  豚肉のしょうが焼き <small>※ぶたにく</small> ピーナッツあえ <small>※</small> 初夏の味噌汁 <small>※しよか</small> <small>みそしる</small>	599	2.3
23	木	牛乳	麦飯	なすの肉味噌かけ <small>※</small> 小松菜のおかかあえ <small>※こまつな</small> すまし汁 <small>※</small> <small>じる</small>	652	2.4
24	金	牛乳	米飯	青椒肉絲 <small>※ちんじやおろすー</small> シュウマイ <small>※</small> 春雨のスープ <small>※はるさめ</small>	634	1.8
27	月	牛乳	コッペパン	鶏肉のトマト煮 <small>※とりにく</small> とうもろこしの塩ゆで <small>しよ</small> 枝豆のスープ <small>※えだまめ</small>	676	4.1
28	火	牛乳	米飯	豚肉のたつた揚げ <small>※ぶたにく</small> ひじきと大豆の煮物 <small>※</small> 味噌汁 <small>※</small> オレンジ <small>みそしる</small>	685	2.3
29	水	牛乳	小型パン	揚げパン <small>あ</small> 野菜ラーメン <small>※やさい</small> 茎わかめの炒め物 <small>くき</small> ゼリー <small>いた</small> <small>もの</small>	565	2.5
30	木	牛乳	麦飯	じゃがいもの煮つけ <small>※</small> 野沢菜ふりかけ <small>のざわな</small> かきたま汁 <small>※</small> メロン <small>じる</small>	633	1.9

(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。