

## 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	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	597	2.3
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	658	2.5
3	金	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のたつた揚げ ※あ ひじきと大豆の煮物 ※だいず 味噌汁 オレンジ するめ	693	2.4
6	月	牛乳	米飯	※にくみそ 肉味噌かけ ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※じる ずまし汁	652	2.4
7	火	牛乳	米飯	※おりべあ イカの織部揚げ ※しょうが キャベツの生姜じょうゆあえ ※いなかじる 田舎汁 アサリの佃煮	643	2.9
8	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※あ エビのから揚げ ※だいこん 大根の甘酢漬け ※あまずづ	672	2.5
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 ※じる かみなり汁 ゼリー	629	1.9
10	金	牛乳	コッペパン	※とりにく 鶏肉のトマト煮 ※しお とうもろこしの塩ゆで ※えだまめ 枝豆のスープ	676	4.1
13	月	牛乳	米飯	※なんばんづ アジの南蛮漬け ※じゃがいものきんぴら ※とうがんじる 冬瓜汁	625	2.2
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 ※みそ 味噌汁	595	2.5
15	水	牛乳	ソフト麺	※ペスカトーレソース ※こ 粉ふきいも ※だいこん 大根サラダ	639	3.0
16	木	牛乳	麦飯	※ひじきごはん ※シヤモのお茶揚げ ※ちやあ うち豆汁 ※まめじる 冷凍みかん ※れいとう	671	2.1
17	金	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】 ※かいらいす ポークビーンズ ※とうふ たまご 海藻サラダ 豆腐と卵のスープ ※じゃむ	673	4.3
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 ※や ひーナッツあえ ※しよか 初夏の味噌汁 ※みそ 味噌汁	599	2.3
21	火	牛乳	米飯	※ホキのしそ揚げ ※あ キャベツのごま酢あえ ※みそ 味噌汁 ※ふりかけ	640	2.6
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	636	2.6
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	639	2.6
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	655	4.0
27	月	牛乳	米飯	※ちんじやおろす 青椒肉絲 ※はるさめ シュウマイ 春雨のスープ	634	1.8
28	火	牛乳	米飯	【味の旅-ベトナム-】魚のベトナムソースかけ ※チンゲンサイの炒め物 ※いたもの アサリのフォー ※フローズンヨーグルト	706	1.9
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 ※じる かきたま汁 ※メロン	633	1.9
30	木	牛乳	わかめごはん	※アユのごま味噌だれ ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで ※せいりゅう 清流汁 ※ゼリー	625	3.0

(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。