

## 6 月学校給食献立表(北地区)

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	木	牛乳	麦飯	※ <sup>かんこくふう</sup> に <sup>く</sup> 韓国風肉じゃが ※ ナムル わかめスープ かみかみこんぶ	766	3.1
2	金	牛乳	米飯	※ チャンプルー <sup>はるまき</sup> 春巻 <sup>も</sup> フルーツの盛り合わせ	899	2.4
5	月	牛乳	黒パン	※ <sup>とり</sup> に <sup>く</sup> 鶏肉のトマト煮 <sup>しお</sup> とうもろこしの塩ゆで ※ かぼちゃのスープ	822	4.1
6	火	牛乳	米飯	※ ホキのしそ揚げ ※ かみかみあえ ※ <sup>じり</sup> かみなり汁	777	2.2
7	水	牛乳	麦飯	※ <sup>ぎゅうどん</sup> 牛丼 <sup>きんときまめ</sup> 金時豆の甘煮 ※ <sup>みそ</sup> 味噌汁 オレンジ	840	2.9
8	木	牛乳	ソフト麺	※ <sup>ちゅうか</sup> 中華あんかけ <sup>だいず</sup> 大豆 <sup>こさかな</sup> と小魚のあめがらめ ※ <sup>あまぎつ</sup> キャベツの甘酢漬	839	3.3
9	金	牛乳	米飯	※ <sup>ぶた</sup> 豚肉のしょうが焼き <sup>や</sup> いんげんのごまあえ ※ <sup>みそ</sup> 味噌汁 ゼリー	844	2.7
12	月	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】※ <sup>ポーク</sup> ビーフステーキ ※ オムレツ  ※ <sup>やさい</sup> 野菜のソテー ※ <sup>ジャム</sup> ジャム ※ <sup>ヨーグルト</sup> ヨーグルト	833	4.0
13	火	牛乳	米飯	※ シンヤモのお茶揚げ ※ <sup>キャベツ</sup> のしょうがじょうゆあえ ※ <sup>みそ</sup> 味噌汁 すいか	781	2.6
14	水	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※ <sup>なんばんづ</sup> アジの南蛮漬 ※ <sup>とうがん</sup> 冬瓜汁	766	2.3
15	木	牛乳	麦飯	※ <sup>こうや豆腐</sup> 高野豆腐の卵とじ <sup>たまご</sup> ※ <sup>じゃがいも</sup> じゃがいものきんぴら ※ <sup>みそ</sup> 味噌汁 <sup>れいとう</sup> 冷凍みかん	824	3.2
16	金	牛乳	ソフト麺	※ <sup>ベスカトール</sup> ベスカトールソース <sup>こ</sup> 粉ふきいも ※ <sup>かいそう</sup> 海藻サラダ	820	3.2
19	月	牛乳	食パン	※ <sup>にこ</sup> 煮込みハンバーグ ※ <sup>コーン</sup> コーンキャベツ ※ <sup>ポテト</sup> ポテトスープ フローズンヨーグルト	862	4.7
20	火	牛乳	米飯	【味の旅—宮崎県—】※ <sup>チキン</sup> チキン南蛮 ※ <sup>なんばん</sup> 大根のごま酢あえ  ※ <sup>はち</sup> はちまの汁 <sup>マンゴ</sup> マンゴプリン	893	2.2
21	水	牛乳	麦飯	※ タコライス シュウマイ ※ <sup>もずく</sup> もずくスープ	822	3.2
22	木	牛乳	小型パン	※ <sup>や</sup> 焼きそば ※ <sup>あつあ</sup> 厚揚げのオイスターソース炒め <sup>いた</sup> ナタデココポンチ	846	4.5
23	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】※ <sup>郡上</sup> 郡上味噌汁 ※ <sup>いちゃん</sup> いちゃん  ※ <sup>だいこん</sup> だいこん <sup>いた</sup> に <sup>じり</sup> 味噌汁	738	2.3
26	月	牛乳	ナン	※ <sup>チキン</sup> チキンカレー ※ <sup>まめ</sup> 豆とキャベツのサラダ フルーツポンチ	835	2.9
27	火	牛乳	米飯	※ <sup>なす</sup> なすの味噌かけ <sup>じゃがいも</sup> じゃがいものごま煮 ※ <sup>かきたま</sup> かきたま汁	848	2.5
28	水	牛乳	麦飯	※ <sup>すぶた</sup> 酢豚 ※ <sup>チンゲン</sup> チンゲンサイの炒め物 ※ <sup>ほ</sup> 干しエビのスープ	814	3.0
29	木	牛乳	麦飯	※ <sup>だいず</sup> 大豆入りツナごはん ※ <sup>ゴーヤ</sup> ゴーヤの甘辛煮 ※ <sup>すまし</sup> すまし汁	797	2.1
30	金	牛乳	わかめごはん	※ <sup>アユ</sup> アユの塩麹漬 ※ <sup>えだまめ</sup> 枝豆の塩ゆで ※ <sup>せいりゅう</sup> 清流汁 ※ <sup>ゼリー</sup> ゼリー	762	5.4

(平成29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。