

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	木	牛乳	麦飯	※ホキのしそ揚げ かみかみあえ かみなり汁	632	1.7
2	金	牛乳	米飯	※かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ナムル わかめスープ かみかみこんぶ	613	2.7
5	月	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き いんげんのごまあえ 味噌汁 ゼリー	671	2.2
6	火	牛乳	米飯	※チャンプルー 春巻 フルーツの盛り合わせ	742	1.8
7	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ 大豆と小魚のあめがらめ ※キャベツの甘酢漬	655	2.5
8	木	牛乳	麦飯	※ぎゅうどん きんときまめ 牛丼 金時豆の甘煮 味噌汁 オレンジ	673	2.3
9	金	牛乳	黒パン	※とりにく 鶏肉のトマト煮 とうもろこしの塩ゆで ※かぼちゃのスープ	684	3.5
12	月	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご 高野豆腐の卵とじ じゃがいものきんぴら 味噌汁 冷凍みかん	669	2.9
13	火	牛乳	米飯	※ひじきごはん ※アジの南蛮漬 ※とうがんじる 冬瓜汁	636	2.0
14	水	牛乳	ソフト麺	※ベスカトーレスソース 粉ふきいも ※かいそう 海藻サラダ	636	2.6
15	木	牛乳	麦飯	※シヤモのお茶揚げ ※キャベツのしょうがじょうゆあえ 味噌汁 すいか	628	2.1
16	金	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】ポークビーンズ オムレツ ※野菜のソテー ※ジャム	675	2.9
19	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】郡上味噌けいちゃん ※つき大根の炒め煮 ※すまし汁	588	1.9
20	火	牛乳	米飯	※なすの味噌かけ じゃがいものごま煮 かきたま汁	689	2.2
21	水	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ 厚揚げのオイスターソース炒め ナタデココポンチ	659	3.4
22	木	牛乳	麦飯	※だいずい 大豆入りツナごはん ※ゴヤの甘辛煮 ※すまし汁	647	1.6
23	金	牛乳	食パン	※にこ 煮込みハンバーグ コーンキャベツ ※ポテトスープ フローズンヨーグルト	688	3.6
26	月	牛乳	米飯	※すぶた ※ 酢豚 ※いたもの ※ほ チンゲンサイの炒め物 干しエビのスープ	661	2.6
27	火	牛乳	米飯	※タコライス シュウマイ ※もずくスープ	652	2.6
28	水	牛乳	麦飯	【味の旅一宮崎県】チキン南蛮 大根のごま酢あえ ※はちはいじる 八杯汁 マンゴープリン	741	1.9
29	木	牛乳	わかめごはん	※アユの塩麹漬 ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで ※せいりゅうじる 清流汁 ※ゼリー	614	3.9
30	金	牛乳	ナン	※チキンカレー ※まめ 豆とキャベツのサラダ フルーツポンチ	609	1.4

(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。