

## 6 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 21 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	金	牛乳	米飯	※かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ※ ナムル ※ トックスープ ゼリー	832	2.3
4	月	牛乳	米飯	※なすと豚肉の味噌炒め ※ かりぽり煮干し ※とうがんじる 冬瓜汁	784	2.5
5	火	牛乳	米飯	イワシの梅煮 くきわかめの炒め物 沢煮椀 キウイフルーツ	791	2.5
6	水	牛乳	麦飯	たかな 高菜めし ※ じゃがいものきんぴら ※ぎふ みそしる 岐福味噌汁 アーモンド入り小魚	748	2.7
7	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ はるま 春巻き チンゲンサイの炒め物	894	2.4
8	金	牛乳	米飯	※ なんばんづ アジの南蛮漬け ※ いんげんのごまあえ ※ じる かみなり汁 つくだに アサリの佃煮	769	2.8
11	月	牛乳	米粉食パン	※とりにく 鶏肉のトマト煮 ※ に とうもろこしの塩ゆで ※ パンプキンスープ ※ ジャム ヨーグルト	882	3.5
12	火	牛乳	米飯	※こうやどうふ たまご 高野豆腐の卵とじ ※ かみかみあえ ※みそしる れいとう 味噌汁 冷凍みかん	818	3.0
13	水	牛乳	麦飯	※ シシャモのお茶揚げ ※ じゃがいもの煮つけ ※ じる すまし汁 メロン	796	2.1
14	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だいずい 大豆入りツナごはん ※ おひたし ※あいしょうじる 相性汁	769	2.4
15	金	牛乳	ソフト麺	※ ペスカトーレソース グリーンポテト ※ カラフルサラダ	845	2.8
18	月	牛乳	グリーンナン	【FC岐阜応援給食】 ※ ほうれん草カレー ※ ゴーヤチップス フルーツ白玉	798	2.7
19	火	牛乳	米飯	【味の旅一岡山県一】 ※ひるぜん 蒜山ごはん ※ タチウオのから揚げ ※ きび だんご 団子汁 ※ ゼリー	879	2.0
20	水	牛乳	麦飯	※ぐじょう みそ 郡上味噌けいちゃん ※ きんときまめ 金時豆の甘煮 ※えだまめ 枝豆しんじょ汁 ※ じる パイナップル	783	2.7
21	木	牛乳	麦飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ※ コーンシュウマイ わかめスープ フローズンヨーグルト	882	2.8
22	金	牛乳	米飯	※ホキのしそ揚げ ※ モロヘイヤのおひたし ※ぎふ みそしる 岐福味噌汁 ふりかけ	753	2.3
25	月	牛乳	黒パン	※ ポークビーンズ オムレツ ※ やさい 野菜のソテー	849	3.4
26	火	牛乳	米飯	ちくわの磯辺揚げ ※ キャベツのごま酢あえ ※ かきたま汁 じる 小魚の佃煮	773	2.8
27	水	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ 厚揚げともやしのオイスターソース炒め ※ いた あんにんどうふ 杏仁豆腐	806	4.1
28	木	牛乳	麦飯	※ みそ なすの味噌かけ ※ ひじきと大豆の煮物 ※ だいず にも ※ じる すまし汁 ミニゼリー	851	2.6
29	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ アユの甘だれ ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで ※せりゅうじる 清流汁 ※ ゼリー	764	2.9

(平成30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。

◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。