

6 月学校給食献立表(南地区)

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	塩分
					kcal	g
1	金	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 小魚の佃煮	773	2.8
4	月	牛乳	米飯	高菜めし ※じゃがいものきんぴら ※岐阜味噌汁 アーモンド入り小魚	748	2.7
5	火	牛乳	米飯	※なすと豚肉の味噌炒め ※かりポリ煮干し ※冬瓜汁	784	2.5
6	水	牛乳	ソフト麺	※中華あんかけ ※春巻き チンゲンサイの炒め物	894	2.4
7	木	牛乳	麦飯	※韓国風肉じゃが ※ナムル ※トックスープ ※ゼリー	832	2.3
8	金	牛乳	米飯	※ホキのしそ揚げ ※モロヘイヤのおひたし ※岐阜味噌汁 ※ふりかけ	753	2.3
11	月	牛乳	米飯	※シシャモのお茶揚げ ※じゃがいもの煮つけ ※すまし汁 ※メロン	796	2.1
12	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 大豆入りツナごはん ※おひたし ※相性汁 	769	2.4
13	水	牛乳	ソフト麺	※ペスカトーレスソース ※グリーンポテト ※カラフルサラダ	845	2.8
14	木	牛乳	麦飯	※高野豆腐の卵とじ ※かみかみあえ ※味噌汁 ※冷凍みかん	818	3.0
15	金	牛乳	米粉食パン	※鶏肉のトマト煮 ※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
18	月	牛乳	米飯	【味の旅ー岡山県ー】 ※蒜山ごはん ※タチウオのから揚げ ※きび麩団子汁 ※ゼリー 	879	2.0
19	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
20	水	牛乳	小型パン	※焼きそば ※厚揚げともやしのオイスターソース炒め ※杏仁豆腐	806	4.1
21	木	牛乳	麦飯	※なすの味噌かけ ※ひじきと大豆の煮物 ※すまし汁 ※ミニゼリー	851	2.6
22	金	牛乳	黒パン	※ポークビーンズ ※オムレツ ※野菜のソテー	849	3.4
25	月	牛乳	米飯	※郡上味噌 いちちゃん ※金時豆の甘煮 ※あまに ※えだまめ ※枝豆しんじょ汁 ※パイナップル	783	2.7
26	火	牛乳	米飯	※アジの南蛮漬 ※いんげんのごまあえ ※かみなり汁 ※アサリの佃煮	769	2.8
27	水	牛乳	麦飯	※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
28	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※アユの甘だれ ※枝豆の塩ゆで ※清流汁 ※ゼリー 	764	2.9
29	金	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

(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阜(ぎふ)味噌を使用しています。