

6 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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	※ひじきごはん ちくまや 味噌汁 かわちばんかん	621	2.2
4	月	牛乳	米飯	※なすと豚肉の味噌炒め かりぽり煮干し 冬瓜汁	636	2.1
5	火	牛乳	米飯	※アジの南蛮漬け いんげんのごまあえ ※かみなり汁 アサリの佃煮	620	2.3
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 岐福味噌汁	564	2.3
7	木	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 あまに ※えだまめ 枝豆しんじょ汁	612	2.1
8	金	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	624	3.0
11	月	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 味噌汁 冷凍みかん	663	2.5
12	火	牛乳	米粉食パン	※とりこく に 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	703	2.7
13	水	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 	625	2.0
14	木	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	656	2.2
15	金	牛乳	米飯	※シヤモのお茶揚げ じゃがいもの煮つけ すまし汁 メロン	643	1.7
18	月	牛乳	米飯	【味の旅一岡山県一】 ※ひるせん ※ 蒜山ごはん ※たちうおのから揚げ きび麩団子汁 ぜりー 	696	1.5
19	火	牛乳	グリーンナン	【FC岐阜応援給食】 ※ぎふ おうえんきゅうしやく ほうれん草カレー ※ ゴーヤチップス フルーツ白玉 	612	1.9
20	水	牛乳	麦飯	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	611	2.2
21	木	牛乳	麦飯	イワシの梅煮 くきわかめの炒め物 沢煮椀 ※きわにわん キウイフルーツ	634	2.2
22	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	642	2.0
25	月	牛乳	米飯	※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	667	2.3
26	火	牛乳	黒パン	※ポークビーンズ オムレツ 野菜のソテー	686	2.7
27	水	牛乳	麦飯	※なすの味噌かけ ※ひじきと大豆の煮物 ※すまし汁 ミニゼりー	679	2.2
28	木	牛乳	麦飯	※ホキのしそ揚げ ※モロヘイヤのおひたし ※ぎふみそ 岐福味噌汁 ふりかけ	611	2.1
29	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ あま 枝豆の塩ゆで ※せいりゅうじる 清流汁 	580	2.5

(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。