

6 月学校給食献立表(北地区)

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	※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
4	月	牛乳	米飯	※ ふたにく み そ いた ※ に ぼ ※とうがんじる なすと豚肉の味噌炒め かりポリ煮干し 冬瓜汁	636	2.1
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	634	2.2
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 味噌汁	564	2.3
7	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか ※ はるま 中華あんかけ 春巻き チンゲンサイの炒め物	722	1.9
8	金	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
11	月	牛乳	米粉食パン	※とりにく ※ 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
12	火	牛乳	米飯	※こうや豆腐 たまご ※ かみかみあえ ※みそ 味噌汁 冷凍みかん	663	2.5
13	水	牛乳	麦飯	※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
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 相性汁 	625	2.0
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	656	2.2
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 	612	1.9
19	火	牛乳	米飯	【味の旅—岡山県—】 ※あじ たび おかやまけん ※ひるぜん ※ タチウオのから揚げ きび麩団子汁 ゼリー 	696	1.5
20	水	牛乳	麦飯	※くじょう みそ 郡上味噌 いちちゃん きんときまめ あまに ※えだまめ 枝豆しんじょ汁	612	2.1
21	木	牛乳	麦飯	※ちゅうか 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
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 味噌汁 ふりかけ	611	2.1
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	686	2.7
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 小魚の佃煮	611	2.2
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 ※あん 杏仁豆腐	624	3.0
28	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	679	2.2
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 ※せいりゅう 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。