

6 月学校給食献立表(南地区)

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	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
4	月	牛乳	米飯	高菜めし ※ じゃがいものきんぴら ※ 岐福味噌汁	564	2.3
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	636	2.1
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	722	1.9
7	木	牛乳	麦飯	※ 韓国風肉じゃが ※ ナムル ※ トックスープ	642	2.0
8	金	牛乳	米飯	※ ホキのしそ揚げ ※ モロヘイヤのおひたし ※ 岐福味噌汁 ※ ぶりかけ	611	2.1
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	643	1.7
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	625	2.0
13	水	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
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	663	2.5
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	703	2.7
18	月	牛乳	米飯	【味の旅—岡山県—】 ※ 蒜山ごはん ※ タチウオのから揚げ ※ きび麩団子汁 ※ ゼリー	696	1.5
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	634	2.2
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	624	3.0
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	679	2.2
22	金	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
25	月	牛乳	米飯	※ 郡上味噌けいちゃん ※ 金時豆の甘煮 ※ 枝豆しんじょ汁	612	2.1
26	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
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	667	2.3
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	580	2.5
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	612	1.9

(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。