

6 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中 20 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
3	月	牛乳	米飯	※ ^{だいず} 大豆入りツナごはん ※ ^{おひたし} おひたし ※ ^{みそ} 味噌汁	754	2.5
4	火	牛乳	米飯	※ ^{ホキ} ホキのしそ揚げ ※ ^{かみかみ} かみかみあえ ※ ^{かみなり} かみなり汁 ふりかけ	761	2.1
5	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 ※ ^{しらたま} フルーツ白玉	829	3.8
6	木	牛乳	麦飯	※ ^{こうやどうふ} 高野豆腐の卵とじ ※ ^{たまご} ※ ^{しょうがじょうゆ} キャベツの生姜醤油あえ ※ ^{ぎふ} 岐福味噌汁 ※ ^{こぎかな} 小魚	759	2.8
7	金	牛乳	米飯	※ ^{うめに} イワシの梅煮 ※ ^{じやがいもの} じやがいものきんぴら ※ ^{すまし汁} すまし汁 ※ ^{れいとう} 冷凍みかん	791	2.7
10	月	牛乳	米飯	※ ^{シヤモ} シヤモのお茶揚げ ※ ^{じやがいもの} じやがいもの煮つけ ※ ^{かきたま汁} かきたま汁 ※ ^{のりの} のりの佃煮	787	2.4
11	火	牛乳	米飯	※ ^{アジ} アジの薬味だれ ※ ^{モロヘイヤ} モロヘイヤのおひたし ※ ^{ぎふ} 岐福味噌汁 ※ ^{キウイ} キウイフルーツ	790	2.4
12	水	牛乳	ソフト麺	※ ^{ペスカト} ペスカトソース ※ ^{グリーンポテト} グリーンポテト ※ ^{かいそう} 海藻サラダ	818	2.9
13	木	牛乳	麦飯	※ ^{ひじき} ひじきごはん ※ ^{あつあ} 厚揚げの味噌かけ ※ ^{さわにわん} 沢煮椀 ※ ^{れいとう} 冷凍南濃みかん	833	2.3
14	金	牛乳	米粉食パン	※ ^{ポーク} ポークビーンズ ※ ^{オムレツ} オムレツ ※ ^{野菜} 野菜のソテー ※ ^{ジャム} ジャム ※ ^{ヨーグルト} ヨーグルト	850	3.5
17	月	牛乳	米飯	※ ^{ぶたにく} 豚肉と野菜の炒め物 ※ ^{いた} いたもの ※ ^{なす} なすの味噌汁 ※ ^{のざわな} 野沢菜ふりかけ	745	2.6
18	火	牛乳	米飯	【味の旅—山形県—】 ※ ^{キス} キスの天ぷら ※ ^{てん} 冷汁 ※ ^み 孟宗汁 ※ ^{ゼリー} ゼリー 	804	2.0
19	水	牛乳	ソフト麺	※ ^{ちゅうか} 中華あんかけ ※ ^{だいず} 大豆と小魚のあめがらめ ※ ^{バンサンスー} バンサンスー	840	2.4
20	木	牛乳	麦飯	※ ^{ぎゅうどん} 牛丼 ※ ^{きんときまめ} 金時豆の甘煮 ※ ^{あまに} ※ ^{ぎふ} 岐福味噌汁 ※ ^{みそ} オレンジ	808	2.3
21	金	牛乳	黒パン	※ ^{とり} 鶏肉のトマト煮 ※ ^に ※ ^{とうもろこし} とうもろこしの塩ゆで ※ ^{しお} ※ ^{パンプキン} パンプキンスープ	823	3.0
24	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{ぐじょうみそ} 郡上味噌けいちゃん ※ ^{えだまめ} 枝豆 ※ ^{しお} 枝豆の塩ゆで ※ ^{すまし汁} すまし汁 	755	1.7
25	火	牛乳	米飯	※ ^{だいず} 大豆と鶏肉の煮物 ※ ^{とり} ※ ^{にもの} ※ ^{おかか} おかかあえ ※ ^{みそ} 味噌汁	781	2.3
26	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{なす} なすの味噌かけ ※ ^{みそ} ※ ^{だいこん} 大根の煮物 ※ ^{にもの} ※ ^{えだまめ} 枝豆しんじょ汁 	785	2.3
27	木	牛乳	麦飯	※ ^{かんこくふう} 韓国風肉じゃが ※ ^{ナムル} ※ ^{わかめ} わかめスープ ※ ^{フローズン} フローズンヨーグルト	833	2.4
28	金	牛乳	ナン	※ ^{チキン} チキンカレー ※ ^{カラフル} カラフルサラダ ※ ^{フルーツ} フルーツポンチ	824	2.7

(令和元年度)

- ◇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。