

## 6 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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	※かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ※ ナムル ※ わかめスープ フローズンヨーグルト	635	1.9
4	火	牛乳	米飯	※だいずい 大豆入りツナごはん ※ おひたし ※ みそしる 味噌汁	611	2.0
5	水	牛乳	麦飯	※ホキのしそ揚げ ※ かみかみあえ ※ かみなり汁 ふりかけ	618	1.6
6	木	牛乳	麦飯	※ぶたにく やさい いた もの ※ みそしる のざわな 豚肉と野菜の炒め物 なすの味噌汁 野沢菜ふりかけ	603	2.1
7	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 フルーツ白玉	642	2.8
10	月	牛乳	米飯	※シヤモのちやあ お茶揚げ ※ じゃがいもの に 煮つけ ※ かきたま汁 のりの佃煮	638	1.9
11	火	牛乳	米粉食パン	※ポークビーンズ オムレツ ※やさい 野菜のソテー ※ ジャム	675	2.9
12	水	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※あつあ 厚揚げの味噌かけ ※ みそ ※さわにわん 沢煮椀 ※れいとうなんのう 冷凍南濃みかん	615	1.7
13	木	牛乳	ソフト麺	※ベスカートレソース グリーンポテト ※かいそう 海藻サラダ	635	2.3
14	金	牛乳	米飯	※アジのやくみ 薬味だれ ※ モロヘイヤのおひたし ※ぎふ みそしる 岐福味噌汁 キウイフルーツ	637	1.9
17	月	牛乳	米飯	イワシのうめに 梅煮 ※ じゃがいもの きんぴら ※ すまし汁 ※れいとう 冷凍みかん	637	2.3
18	火	牛乳	黒パン	※とりにく に 鶏肉のトマト煮 ※とうもろこしの しお 塩ゆで ※ パンプキンスープ	685	2.3
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ なすの味噌かけ ※だいこん にもの ※えだまめ 枝豆しんじょ汁	636	1.9
20	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※だいず ごさかな 大豆と小魚のあめがらめ ※ パンサンスー	656	1.9
21	金	牛乳	米飯	※こうや豆腐 たまご ※ 高野豆腐の卵とじ ※キャベツのしょうがじょうゆ あえ ※ぎふ みそしる 岐福味噌汁	596	2.3
24	月	牛乳	米飯	【味の旅—山形県—】 ※あじ たび やまがたけん キスの てん 天ぷら ※ひやじる ※もうそうじる 冷汁 孟宗汁 ゼリー	649	1.8
25	火	牛乳	ナン	※チキンカレー ※カラフルサラダ フルーツポンチ	632	2.0
26	水	牛乳	麦飯	※ぎゅうどん きんときまめ あまに ※ぎふ みそしる 牛丼 金時豆の甘煮 岐福味噌汁 オレンジ	650	1.8
27	木	牛乳	麦飯	【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 しお 枝豆の塩ゆで ※ すまし汁	611	1.6
28	金	牛乳	米飯	※だいず とりにく にもの ※ おかかあえ ※ みそしる 大豆と鶏肉の煮物	634	2.0

(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。