

6 月学校給食献立表(北地区)

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	小型パン	焼きそば ^{※や} 厚揚げ ^{※あつあ} ともやしのオイスターソース炒め ^{いた} フルーツ白玉 ^{しらたま}	642	2.8
4	火	牛乳	米飯	ホキのしそ揚げ ^あ かみかみあえ [※] かみなり汁 ^じ ふりかけ	618	1.6
5	水	牛乳	麦飯	高野豆腐 ^{※こやどうふ} の卵 ^{たまご} とじ [※] キャベツ ^{しやうがじやうゆ} の生姜醤油あえ ^{※ぎふ みそ} 岐福味噌汁 ^じ	596	2.3
6	木	牛乳	麦飯	イワシの梅煮 ^{うめに} じゃがいものきんぴら [※] すまし汁 ^じ 冷凍みかん ^{れいとう}	637	2.3
7	金	牛乳	米飯	大豆 ^{※だいず} と鶏肉 ^{とり} の煮物 ^{にもの} おかかあえ [※] 味噌汁 ^{みそ}	634	2.0
10	月	牛乳	米粉食パン	ポークビーンズ [※] オムレツ [※] 野菜 ^{※やさい} のソテー ^に ジャム [※]	675	2.9
11	火	牛乳	米飯	シシャモのお茶揚げ ^{ちやあ} じゃがいもの煮つけ [※] かきたま汁 ^じ のりの佃煮 ^{つくだに}	638	1.9
12	水	牛乳	麦飯	ひじきごはん [※] 厚揚げ ^{※あつあ} の味噌かけ ^{みそ} 沢煮椀 ^{※さわにわん} 冷凍南濃みかん ^{※れいとうなんのう}	615	1.7
13	木	牛乳	麦飯	アジの薬味だれ ^{やくみ} モロヘイヤのおひたし [※] 岐福味噌汁 ^{※ぎふ みそ} キウイフルーツ	637	1.9
14	金	牛乳	ソフト麺	ペスカトーレソース [※] グリーンポテト [※] 海藻サラダ ^{※かいそう}	635	2.3
17	月	牛乳	黒パン	鶏肉 ^{※とり} のトマト煮 ^に とうもろこしの塩ゆで ^{しお} パンプキンスープ [※]	685	2.3
18	火	牛乳	米飯	豚肉 ^{※ぶたにく} と野菜 ^{やさい} の炒め物 ^{いた} なすの味噌汁 [※] 野沢菜ふりかけ ^{のざわな}	603	2.1
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 郡上味噌 ^{※ぐじょうみそ} 枝豆 ^{えだまめ} の塩ゆで ^{しお} すまし汁 [※] 	611	1.6
20	木	牛乳	麦飯	大豆入りツナごはん ^{※だいず} おひたし [※] 味噌汁 ^{みそ}	611	2.0
21	金	牛乳	米飯	韓国風肉じゃが ^{※かんこくふうにく} ナムル [※] わかめスープ [※] フローズンヨーグルト	635	1.9
24	月	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
25	火	牛乳	米飯	【味の旅ー山形県ー】 キスの天ぷら ^{あじ たび やまがけけん} 冷汁 ^{※ひやじる} 孟宗汁 ^{※もうそうじる} ゼリー 	649	1.8
26	水	牛乳	ソフト麺	中華あんかけ ^{※ちゆうか} 大豆 ^{※だいず} と小魚 ^{こぎかな} のあめがらめ [※] バンサンズー [※]	656	1.9
27	木	牛乳	麦飯	牛丼 ^{※ぎゅうどん} 金時豆 ^{きんときまめ} の甘煮 ^{あまに} 岐福味噌汁 ^{※ぎふ みそ} オレンジ	650	1.8
28	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 なすの味噌かけ [※] 大根 ^{※だいこん} の煮物 ^{にもの} 枝豆 ^{えだまめ} しんじょ汁 ^じ 	636	1.9

(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。