

## 6月学校給食献立表(南地区)

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	※大豆 <sup>※だいず</sup> 入りツナごはん ※おひたし ※味噌汁 <sup>※みそじる</sup>	611	2.0
4	火	牛乳	米飯	※ホキのしそ揚げ ※かみかみあえ ※かみなり汁 <sup>※じる</sup> ふりかけ	618	1.6
5	水	牛乳	小型パン	※焼きそば ※厚揚げ <sup>※あつあ</sup> ともやしのオイスターソース炒め フルーツ白玉 <sup>しらたま</sup>	642	2.8
6	木	牛乳	麦飯	※高野豆腐 <sup>こうやどうふ</sup> の卵 <sup>たまご</sup> とじ ※キャベツの生姜醤油あえ ※岐福味噌汁 <sup>※ぎふ みそじる</sup>	596	2.3
7	金	牛乳	米飯	イワシの梅煮 <sup>うめに</sup> ※じゃがいものきんぴら ※すまし汁 <sup>※じる</sup> 冷凍みかん <sup>れいとう</sup>	637	2.3
10	月	牛乳	米飯	※シヤモのお茶揚げ ※じゃがいもの煮つけ ※かきたま汁 <sup>※きたたま</sup> のりの佃煮 <sup>つくだに</sup>	638	1.9
11	火	牛乳	米飯	※アジの薬味だれ ※モロヘイヤのおひたし ※岐福味噌汁 <sup>※ぎふ みそじる</sup> キウイフルーツ	637	1.9
12	水	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 <sup>※かいそう</sup>	635	2.3
13	木	牛乳	麦飯	※ひじきごはん ※厚揚げ <sup>※あつあ</sup> の味噌かけ ※沢煮椀 <sup>※さわにわん</sup> 冷凍南濃みかん <sup>れいとうなんのう</sup>	615	1.7
14	金	牛乳	米粉食パン	※ポークビーンズ オムレツ ※野菜のソテー ※ジャム	675	2.9
17	月	牛乳	米飯	※豚肉 <sup>ぶたにく</sup> と野菜の炒め物 <sup>やさい</sup> ※いたもの ※なすの味噌汁 <sup>※みそ</sup> 野沢菜ふりかけ <sup>のざわな</sup>	603	2.1
18	火	牛乳	米飯	【味の旅—山形県—】 キスの天ぷら ※冷汁 <sup>※ひやじる</sup> 孟宗汁 <sup>※もうそうじる</sup> ゼリー 	649	1.8
19	水	牛乳	ソフト麺	※中華あんかけ ※大豆 <sup>※だいず</sup> と小豆 <sup>こさかな</sup> のあめがらめ ※バンサンスー	656	1.9
20	木	牛乳	麦飯	※ぎゅうどん きんときまめ あまに ※岐福味噌汁 <sup>※ぎふ みそじる</sup> オレンジ	650	1.8
21	金	牛乳	黒パン	※鶏肉 <sup>とりにく</sup> のトマト煮 ※とうもろこしの塩ゆで ※パンプキンスープ	685	2.3
24	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※郡上味噌 <sup>※ぐじょうみそ</sup> けいちゃん ※えだまめ ※枝豆の塩ゆで ※すまし汁 <sup>※じる</sup> 	611	1.6
25	火	牛乳	米飯	※大豆 <sup>※だいず</sup> と鶏肉 <sup>とりにく</sup> の煮物 ※におかかあえ ※味噌汁 <sup>※みそ</sup>	634	2.0
26	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※なすの味噌かけ ※みそ ※えだまめ ※大根の煮物 ※枝豆しんじょ汁 <sup>※じる</sup> 	636	1.9
27	木	牛乳	麦飯	※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
28	金	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

(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。