

## 6月学校給食献立表

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	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> ピビンバ <small>どんぶり</small> <small>あま</small> 甘エビのから揚げ <small>※</small> わかめスープ	735	2.6
2	金	牛乳	米飯 <small>※</small> 豚丼 <small>※</small> かみかみあえ <small>※</small> 岐福味噌汁 <small>※</small> ゼリー	794	2.5
5	月	牛乳	米飯 シンシャモのお茶揚げ <small>※</small> 含め煮 <small>※</small> たまねぎの味噌汁 ふりかけ	735	2.5
6	火	牛乳	小型パン 焼きそば <small>※</small> 厚揚げともやしの炒め物 <small>※</small> 豆乳杏仁豆腐	755	4.0
7	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> チキンライス <small>※</small> ジャーマンポテト <small>※</small> 豆腐と卵のスープ チーズ	756	2.7
8	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> 酢豚 <small>※</small> もやしの中華あえ <small>※</small> 春雨のスープ	777	2.7
9	金	牛乳	米飯 <small>※</small> 豚肉の味噌炒め <small>※</small> いんげんのごまあえ <small>※</small> 枝豆しんじょ汁 <small>こざかな</small> 小魚	730	2.6
12	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】  <small>※</small> 高野豆腐の卵とじ <small>※</small> じゃこんぶあえ <small>※</small> うち豆汁	753	2.6
13	火	牛乳	米粉食パン <small>※</small> ポークビーンズ <small>※</small> オムレツ <small>※</small> 海藻サラダ <small>※</small> ジャム	793	3.6
14	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> ひじきごはん <small>※</small> イワシの梅煮 <small>※</small> 岐福味噌汁 <small>※</small> 冷凍みかん	742	2.4
15	木	牛乳	ソフト麺 <small>※</small> 中華あんかけ <small>※</small> 揚げ大豆 <small>※</small> 野菜のオイスターソース炒め <small>※</small> 冷凍パイ	829	2.7
16	金	牛乳	米飯 <small>※</small> 枝豆コロッケ <small>※</small> 切り干し大根とツナの煮つけ <small>※</small> 田舎汁 <small>※</small> のりの佃煮	810	2.2
19	月	牛乳	米飯 【味の旅—石川県—】  <small>※</small> イカの黄金揚げ <small>※</small> おかかあえ <small>※</small> めった汁 <small>※</small> くずまんじゅう	807	2.1
20	火	牛乳	レーズンパン <small>こざかな</small> 小魚のフライ <small>※</small> コーンもやし <small>※</small> ミネストローネ <small>※</small> 冷凍みかん	760	3.1
21	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> 鶏肉と大豆の煮物 <small>※</small> ほうれん草のあえもの <small>※</small> 岐福味噌汁 ゼリー	746	1.8
22	木	牛乳	ナン <small>※</small> キーマカレー <small>※</small> ポテトスープ <small>※</small> フルーツボンチ	727	3.6
23	金	牛乳	米飯 <small>※</small> ホキのしそ揚げ <small>※</small> 枝豆の塩ゆで <small>※</small> じゃがいもの味噌汁 <small>※</small> ひじきの佃煮	770	2.4
26	月	牛乳	米飯 <small>※</small> しらたき入り肉じゃが <small>※</small> レバーの煮つけ <small>※</small> 呉汁 <small>※</small> かみかみ豆	737	2.1
27	火	牛乳	コッペパン <small>※</small> 鶏肉のトマト煮 <small>※</small> キャベツのソテー <small>※</small> かぼちゃのポタージュ <small>※</small> 豆乳デザート	808	3.5
28	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】  <small>※</small> 大豆入りツナごはん <small>※</small> 小松菜のいり卵あえ <small>※</small> すまし汁	728	2.2
29	木	牛乳	一食うどん <small>※</small> かやくうどん <small>※</small> ちくわの磯辺揚げ <small>※</small> じゃがいもの塩麹炒め <small>※</small> 発酵乳	847	3.2
30	金	牛乳	米飯 <small>※</small> アユの薬味だれ <small>※</small> 小松菜の煮びたし <small>※</small> 麩のかきたま汁 <small>※</small> 冷凍みかん	745	1.9

(令和5年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を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、学校給食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。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。