

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
2	月	牛乳	米飯	※こや豆腐 たまご ※だいこん にもの 高野豆腐の卵とじ 大根とツナの煮物 ※ みそしる じゃがいもの味噌汁	755 2.8
3	火	牛乳	コッペパン	※ とりにく に ※まめ ※ 鶏肉のトマト煮 豆とキャベツのサラダ ポテトスープ	729 3.3
4	水	牛乳	米飯	※ ひじきごはん ※ いそべあ ※さわにわん ちくわの磯辺揚げ 沢煮碗 ミニゼリー	804 2.8
5	木	牛乳	ソフト麺	※わふう ※こまつな だいず 和風あんかけ コロッケ 小松菜の大豆あえ	811 2.5
6	金	牛乳	米飯	ちぐさや ※ちくげんに ※だいこん みそしる 千草焼き 筑前煮 大根の味噌汁	741 2.5
9	月	牛乳	米飯	※ サバのから揚げ ※こまつな いた ※はちはいじる 小松菜のそぼろ炒め 八杯汁	804 1.7
10	火	牛乳	食パン	に こ ※ 煮込みハンバーグ キャベツのソテー コーンポタージュ	772 3.4
11	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく に ※えだめ しお ※ぎふみそしる 鶏肉のレモン煮 枝豆の塩ゆで 岐福味噌汁 	760 1.8
12	木	牛乳	小型パン	※や ※あつあ ※いた もの 焼きそば 厚揚げともやしの炒め物 フルーツカクテル	791 4.0
13	金	牛乳	米飯	※だいずい ※ ※とうふ みそしる 大豆入りツナごはん かみかみあえ 豆腐の味噌汁	700 2.5
16	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく だいず にもの ※ ※いなめじる 鶏肉と大豆の煮物 ごまあえ 田舎汁 	754 2.1
17	火	牛乳	食パン	※ ポークビーンズ ※だいこん ※ オムレツ 大根サラダ ジャム	766 3.1
18	水	牛乳	米飯	※ シシャモの天ぷら ※ ※ じゃがいものきんぴら ※ ぎふみそしる つくだに キャベツの岐福味噌汁 ひじきの佃煮	741 2.6
19	木	牛乳	米飯	※ アジの薬味だれ ※ ※ ※ キャベツのおかかあえ かきたま汁	758 2.2
20	金	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか ※ に ぼ ※ 中華あんかけ かりぼり煮干し チンゲンサイの炒めもの	745 3.2
23	月	牛乳	米飯	※ チキンライス ※たまご ジャーマンポテト 卵スープ チーズ	756 2.6
24	火	牛乳	ナン	※ キーマカレー ※ マカロニスープ フルーツポンチ	721 3.8
25	水	牛乳	米飯	【味の旅ー静岡県ー】 ※ あじ たび しずおかけん ※ モウカザメのお茶揚げ チンゲンサイの煮びたし ※ ※ つみれ汁 	744 2.0
26	木	牛乳	米飯	※ イワシの梅煮 ※ うめに ※ ※ じゃがいものそぼろ煮 かみなり汁	759 2.0
27	金	牛乳	米飯	※ぶたどん ※き ぼ ※だいこん ※ 豚丼 切り干し大根のハリハリ漬け すまし汁 オレンジ	715 2.1
30	月	牛乳	米飯	※こや豆腐い すぶた ※き ぼ ※だいこん ※ちゅうかい 高野豆腐入り酢豚 切り干し大根の中華炒め ※はるさめ 春雨のスープ	757 2.6

(令和7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%、パンとソフト麺と一食中華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、岐阜市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。
- ◇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。
- ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。