


給食献立表

※印には、岐阜県の食べ物が使用されています。

 よく噛んで食べてほしい料理。

岐阜市立茜部小学校

月	火	水	木	金
6月  ふるさと食材の日 岐阜県産の食材を使った日 食育の日 食について考える日 おさかなの日 おさかな大好き!の日 味の旅(石川県) 各地の料理を味わう日	◇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。 ◇『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阜(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。	かみかみあえ ※豚丼 ゼリー ※麦ご飯 ※岐阜(ぎふ)味噌汁 1日 エネルギー 592 kcal 塩分 1.9 g	※コーンもやし 小魚のフライ ※レーズンパン ※ミネストローネ 2日 エネルギー 587 kcal 塩分 2.5 g
※もやしの中華あえ ※酢豚 ※米飯 春雨のスープ 5日 エネルギー 607 kcal 塩分 2.2 g	※ほうれん草のあえもの ※鶏肉と大豆の煮物 ゼリー ※米飯 ※岐阜(ぎふ)味噌汁 6日 エネルギー 575 kcal 塩分 1.5 g	豆乳杏仁豆腐 ※厚揚げともやしの炒め物 ※小型パン ※焼きそば 7日 エネルギー 592 kcal 塩分 3.0 g	甘エビのから揚げ ※ビビンバ丼 ※麦ご飯 ※わかめスープ 8日 エネルギー 584 kcal 塩分 2.2 g	※キャベツのソテー 鶏肉のトマト煮 ※コッペパン ※かぼちゃのポタージュ 9日 エネルギー 636 kcal 塩分 2.7 g
※じゃこんぶあえ ※高野豆腐の卵とじ ※米飯 ※うち豆汁 12日 エネルギー 608 kcal 塩分 2.3 g	※切り干し大根とツナの煮つけ 枝豆コロッケ のりの佃煮 ※米飯 ※田舎汁 13日 エネルギー 638 kcal 塩分 1.9 g	※野菜のオイスターソース炒め ※揚げ大豆 ※ソフト麺 ※中華あんかけ 14日 エネルギー 627 kcal 塩分 2.1 g	※ひじきごはん イワシの梅煮 冷凍みかん ※麦ご飯 ※岐阜(ぎふ)味噌汁 15日 エネルギー 600 kcal 塩分 2.2 g	※海藻サラダ オムレツ ※ジャム ※米粉食パン ※ポークビーンズ 16日 エネルギー 646 kcal 塩分 2.9 g
※おかかあえ ※イカの黄金揚げ ※米飯 ※めった汁 19日 エネルギー 582 kcal 塩分 1.8 g	※小松菜のいり卵あえ ※大豆入りツナごはん ※米飯 ※すまし汁 20日 エネルギー 566 kcal 塩分 1.6 g	ジャーマンポテト ※チキンライス チーズ ※麦ご飯 ※豆腐と卵のスープ 21日 エネルギー 574 kcal 塩分 2.0 g	※枝豆の塩ゆで ※ホキのしそ揚げ ひじきの佃煮 ※麦ご飯 ※じゃがいもの味噌汁 22日 エネルギー 621 kcal 塩分 2.0 g	フルーツポンチ ※キーマカレー ナン ※ポテトスープ 23日 エネルギー 624 kcal 塩分 3.0 g
レバーの煮つけ ※しらたき入り肉じゃが ※米飯 ※呉汁 26日 エネルギー 573 kcal 塩分 1.6 g	※含め煮 ※シシャモのお茶揚げ ふりかけ ※米飯 ※たまねぎの味噌汁 27日 エネルギー 592 kcal 塩分 2.2 g	じゃがいもの塩麹炒め煮 ※ちくわの磯辺揚げ 発酵乳 ※一食うどん ※かやくうどん 28日 エネルギー 657 kcal 塩分 2.4 g	※いんげんのごまあえ ※豚肉の味噌炒め 小魚 ※麦ご飯 ※枝豆しんじょ汁 29日 エネルギー 583 kcal 塩分 2.1 g	※小松菜の煮ひたし ※アユの葉味だれ 冷凍みかん ※米飯 ※麩のかきたま 30日 エネルギー 599 kcal 塩分 1.6 g