

給食献立表



※には、岐阜県の食べ物が使われています。

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
<p>金時豆の甘煮</p> <p>※牛丼</p> <p>※米飯</p> <p>※キャベツの味噌汁</p> <p>3日</p> <p>エネルギー 593 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※かみかみあえ</p> <p>はぐち けんこうしゅうかん 歯と口の健康週間</p> <p>※高野豆腐の卵とじ</p> <p>冷凍みかん</p> <p>※しんじょ汁</p> <p>4日</p> <p>エネルギー 608 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>※じゃがいものきんぴら</p> <p>※アジの南蛮漬け</p> <p>※麦ご飯</p> <p>※たまねぎの味噌汁</p> <p>5日</p> <p>エネルギー 592 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>甘エビのから揚げ</p> <p>※ビビンバ丼</p> <p>※麦ご飯</p> <p>※わかめスープ</p> <p>6日</p> <p>エネルギー 593 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>フルーツ盛り合わせ</p> <p>※厚揚げともやしの炒め物</p> <p>※小型パン</p> <p>※焼きそば</p> <p>7日</p> <p>エネルギー 594 kcal 塩分 3.0 g</p>
<p>レバーの煮つけ</p> <p>※肉じゃが</p> <p>ゼリー</p> <p>※米飯</p> <p>※豆乳入り味噌汁</p> <p>10日</p> <p>エネルギー 612 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※小松菜の大豆あえ</p> <p>※和風おろしハンバーグ</p> <p>※米飯</p> <p>※かみなり汁</p> <p>11日</p> <p>エネルギー 594 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>じゃがいもの塩こうじ炒め</p> <p>※イカのカレー揚げ</p> <p>発酵乳</p> <p>※うどん</p> <p>※かやくうどん</p> <p>12日</p> <p>エネルギー 619 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※赤こんにやくのきんぴら</p> <p>アユの甘露煮</p> <p>ゼリー</p> <p>※麦ご飯</p> <p>※うち豆汁</p> <p>13日</p> <p>エネルギー 590 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>ポイルキャベツ</p> <p>ウインナーのソースかけ</p> <p>フローズンヨーグルト</p> <p>※コッパン</p> <p>※野菜と豆のスープ</p> <p>14日</p> <p>エネルギー 631 kcal 塩分 2.8 g</p>
<p>※含め煮</p> <p>※シシャモのお茶揚げ</p> <p>※米飯</p> <p>※じゃがいもの味噌汁</p> <p>17日</p> <p>エネルギー 602 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※おかかあえ</p> <p>※豚肉の味噌炒め</p> <p>冷凍みかん</p> <p>※米飯</p> <p>※かきたま汁</p> <p>18日</p> <p>エネルギー 635 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>※野菜のオイスターソース炒め</p> <p>※揚げ大豆</p> <p>※ソフト麺</p> <p>※中華あんかけ</p> <p>19日</p> <p>エネルギー 627 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>※ひじきごはん</p> <p>イワシの梅煮</p> <p>※麦ご飯</p> <p>※岐阜(ぎふ)味噌汁</p> <p>20日</p> <p>エネルギー 587 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※海藻サラダ</p> <p>オムレツ</p> <p>※ジャム</p> <p>※米粉食パン</p> <p>※ビーンズカレースープ</p> <p>21日</p> <p>エネルギー 634 kcal 塩分 3.2 g</p>
<p>※もやしの中華あえ</p> <p>※酢豚</p> <p>※米飯</p> <p>※春雨のスープ</p> <p>24日</p> <p>エネルギー 612 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>※枝豆の塩ゆで</p> <p>※ホキのしそ揚げ</p> <p>アサリの佃煮</p> <p>※米飯</p> <p>※錦糸卵のすまし汁</p> <p>25日</p> <p>エネルギー 608 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>ジャーマンポテト</p> <p>※チキンライス</p> <p>チーズ</p> <p>※麦ご飯</p> <p>※豆腐と卵のスープ</p> <p>26日</p> <p>エネルギー 589 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>※小松菜のそぼろ炒め</p> <p>※大豆入りツナごはん</p> <p>※麦ご飯</p> <p>※田舎汁</p> <p>27日</p> <p>エネルギー 589 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>フルーツポンチ</p> <p>※キーマカレー</p> <p>ナン</p> <p>※ポテトスープ</p> <p>28日</p> <p>エネルギー 632 kcal 塩分 2.7 g</p>

6月



あじのたび

こんげつは「しがけん」

もがっは

「しょくいくげっかん」です。

しょくについてかんがえるつきです。

◇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。