

6 月学校給食献立表(あつみ小学校)

給食日数 小 22 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
1	木	牛乳	麦飯	※ぶたどんぶり※ 豚丼 かみかみあえ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ゼリー	592	1.9
2	金	牛乳	レーズンパン	こぎかな 小魚のフライ ※ コーンもやし ※ ミネストローネ	587	2.5
5	月	牛乳	米飯	※すぶた ※ もやし ※ ちゅうか ※ 春雨の ※ 春雨の ※ スープ	607	2.2
6	火	牛乳	米飯	※とりにく ※ だいず ※ にもの ※ 鶏肉と大豆の煮物 ※ ほうれん草のあえもの ※ ぎふみそしる 岐福味噌汁 ゼリー	575	1.5
7	水	牛乳	小型パン	※や 焼きそば ※あつあ 厚揚げともやしの炒め物 ※とうにゅうあんにんどうふ 豆乳杏仁豆腐	592	3.0
8	木	牛乳	麦飯	※ ビビンバ丼 ※ どんぶり ※ あま 甘エビのから揚げ ※ わかめスープ	584	2.2
9	金	牛乳	コッペパン	※とりにく 鶏肉のトマト煮 ※ キャベツのソテー ※ かぼちゃのポタージュ	636	2.7
12	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※こやどうふ ※ たまご 高野豆腐の卵とじ ※ じゃこんぶあえ ※ まめじる うち豆汁 	608	2.3
13	火	牛乳	米飯	※えだまめ 枝豆コロッケ ※き ぼ 切り干し大根とツナの煮つけ ※いなかじる 田舎汁 のりの佃煮	638	1.9
14	水	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※あ 揚げ大豆 ※だ いず 野菜のオイスターソース炒め ※やさい	627	2.1
15	木	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※ うめに イワシの梅煮 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 ※ れいとう 冷凍みかん	600	2.2
16	金	牛乳	米粉食パン	※ ポークビーンズ ※ オムレツ ※ かいそう 海藻サラダ ※ ジャム	646	2.9
19	月	牛乳	米飯	【味の旅—石川県—】 ※ あじ ※ たび ※ いしかわけん 伊かの黄金揚げ ※ おかかあえ ※ めった汁 	582	1.8
20	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいず 大豆入りツナごはん ※ こまつな 小松菜のいり卵あえ ※ まめ ずまし汁 	566	1.6
21	水	牛乳	麦飯	※ チキンライス ※ ジャーマンポテト ※とうふ 豆腐と卵のスープ ※ たまご チーズ	574	2.0
22	木	牛乳	麦飯	※ ホキのしそ揚げ ※えだまめ 枝豆の塩ゆで ※ あ じゃがいもの味噌汁 ※ しお 味噌汁 ※ みそしる ひじきの佃煮	621	2.0
23	金	牛乳	ナン	※ キーマカレー ※ ポテトスープ ※ フルーツポンチ	624	3.0
26	月	牛乳	米飯	※ しらたき入り肉じゃが ※ に じゃがいもの煮つけ ※ む汁	573	1.6
27	火	牛乳	米飯	※ シンヤモのお茶揚げ ※ ちゃあ ※ ふく ※ に ※ たまねぎの味噌汁 ※ みそしる ふりかけ	592	2.2
28	水	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん ※ ちくわの磯辺揚げ ※ いそべあ じゃがいもの塩麴炒め煮 ※ 発酵乳	657	2.4
29	木	牛乳	麦飯	※ぶたにく ※ みそいた 豚肉の味噌炒め ※ いんげんのごまあえ ※えだまめ 枝豆しんじょ汁 ※ こぎかな 小魚	583	2.1
30	金	牛乳	米飯	※ やくみ 小松菜の煮びたし ※ こまつな ※ ふ 麩のかきたま汁 ※ れいとう 冷凍みかん	599	1.6

(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。