

7月学校給食献立表(梅林小)

給食日数 小

14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 【ふるさと食材の日】 ※アユの枝豆おろしポン酢あえ おかかあえ 相性汁 ※れいとう 冷凍みかん	625	1.5
2	金	牛乳	小型パン 【味の旅ー岡山県ー】 ※ひるぜんや 蒜山焼きそば タコのから揚げ フルーツ盛り合わせ	634	2.6
5	月	牛乳	米飯 ※かんこくふうにく ※ ナムル 五目スープ 冷凍パイン	601	1.8
6	火	牛乳	黒パン ※とりにく 鶏肉のレモンソース ※いとかんてん 糸寒天のサラダ ※ かぼちやのポタージュ	680	2.3
7	水	牛乳	麦飯 ※ごもく 五目ごはん ※ メヒカリのから揚げ ※そうめん汁 七タゼリー	647	1.5
8	木	牛乳	ソフト麺 ※ ツナトマトソース コーンキャベツ 枝豆の塩ゆで	640	1.6
9	金	牛乳	米飯 ※ シシャモのごま揚げ おひたし しんじょ汁 冷凍りんご	601	1.6
12	月	牛乳	米飯 ※アユの三杯 ※さんばい ※ ビーマンの炒め煮 ※いた に ※みそしる 味噌汁	593	1.8
13	火	牛乳	食パン にこ 煮込みハンバーグ ※やさい まめ ボイルキャベツ 野菜と豆のスープ アイスクリーム	687	2.8
14	水	牛乳	麦飯 ※ぶたにく 豚肉のスタミナ焼き ※ や ※ごまあえ ※すまし汁	569	1.6
15	木	牛乳	麦飯 ※ なすの味噌炒め ※いそにしき とうがんじる 磯錦 冬瓜汁	620	2.3
16	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※なつやさい ※ ひじきサラダ ※まめ 夏野菜カレー 豆のマリネ	681	2.3
19	月	牛乳	米飯 ※ タコライス ※ にんじんシリシリ ※ずく汁 ゼリー	625	1.8
20	火	牛乳	米飯 あつや たまご ※ 厚焼き卵 ※ じゃがいものそばろ煮 ※みそしる 味噌汁 のりの佃煮	626	2.4

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産を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。
- ◇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。