

## 6 月学校給食献立表(梅林小)

給食日数 小 20 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	水	ウォークラリー (給食無し)					
2	木	牛乳	一食中華麺	※コーンラーメン 春巻き チンゲンサイの炒め物	614	2.4	
3	金	ウォークラリー予備日 (給食無し)					
6	月	牛乳	米飯	※ぶたどん 豚丼 金時豆の甘煮 岐福味噌汁	614	1.9	
7	火	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	619	2.7	
8	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 フルーツ白玉	605	3.0	
9	木	牛乳	麦飯	※アユの薬味だれ じゃがいものきんぴら なすの味噌汁 ※れいとう 冷凍みかん	611	1.9	
10	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく 豚肉の味噌炒め ※いそにしき 磯錦 ※すまし汁		599	2.4
13	月	牛乳	米飯	※シヤモのお茶揚げ 含め煮 すまし汁 アサリの佃煮	595	1.9	
14	火	牛乳	米粉食パン	【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ オムレツ コールスローサラダ ※ジャム		666	3.0
15	水	牛乳	麦飯	※ひじきごはん ※アジの南蛮漬け 岐福早田味噌汁 冷凍みかん	639	2.1	
16	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※あ 揚げ大豆 ※ちゅうかいた 中華炒め	635	1.8	
17	金	牛乳	米飯	※こうや豆腐の卵とじ たまご ※ごまあえ ※まめじる	591	2.1	
20	月	牛乳	米飯	【味の旅-富山県-】 ※あま 甘エビのから揚げ ※こんぶ 昆布あえ ※ととぼち汁 ぜりー		593	2.2
21	火	牛乳	ナン	※キーマカレー グリーンポテト ※キャベツのスープ 発酵乳	613	2.9	
22	水	牛乳	麦飯	※えだまめ 枝豆コロッケ ※き 切り干し大根とツナの煮つけ ※いなかじる 田舎汁	619	1.5	
23	木	牛乳	麦飯	※ビビンバ丼 ※わかめスープ ※とうにゅうあんにんどうふ 豆乳杏仁豆腐	623	1.8	
24	金	牛乳	米飯	※あつあ 厚揚げの肉味噌かけ ※にくみそ ※かみかみあえ ※か 麩のかきたま汁	588	1.5	
27	月	牛乳	米飯	※かんこくふうじやく 韓国風肉じゃが ※ナムル ※ごもく 五目スープ	559	1.8	
28	火	牛乳	米飯	※すぶた 酢豚 ※いとかんてん ※はるさめ 糸寒天のサラダ 春雨のスープ	628	2.4	
29	水	牛乳	麦飯	※チキンライス ジャーマンポテト ※たまご 卵スープ チーズ	581	2.0	
30	木	牛乳	麦飯	※ホキの香味揚げ 枝豆の塩ゆで ※じゃがいもの味噌汁 ふりかけ	600	1.8	

(令和4年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』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。