

## 6 月学校給食献立表(梅林小)

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	※ <small>どんぶり</small> ピビンバ <small>あま</small> 甘エビのから揚げ ※ <small>あ</small> わかめスープ	584	2.2
2	金	牛乳	米飯	※ <small>ふたどんぶり</small> 豚丼 ※ <small>かみかみ</small> あえ 岐福味噌汁 ゼリー	592	1.9
5	月	牛乳	米飯	※ <small>ちやあ</small> シシャモのお茶揚げ ※ <small>ふく</small> 含め煮 ※ <small>みそ</small> たまねぎの味噌汁 ふりかけ	592	2.2
6	火	牛乳	小型パン	※ <small>や</small> 焼きそば ※ <small>あつあ</small> 厚揚げともやしの炒め物 ※ <small>もの</small> 豆乳杏仁豆腐	592	3.0
7	水	牛乳	麦飯	※ <small>チキン</small> ライス ジャーマンポテト ※ <small>豆腐</small> と卵のスープ チーズ	574	2.0
8	木	牛乳	麦飯	※ <small>すぶた</small> 酢豚 ※ <small>ちゅうか</small> もやしの中華あえ ※ <small>はるさめ</small> 春雨のスープ	607	2.2
9	金	牛乳	米飯	※ <small>ふたく</small> 豚肉の味噌炒め ※ <small>みそ</small> いんげんのごまあえ ※ <small>えだまめ</small> 枝豆しんじょ汁 ※ <small>こざかな</small> 小魚	583	2.1
12	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ <small>こうや豆腐</small> 高野豆腐の卵とじ ※ <small>たまご</small> じゃこんぶあえ ※ <small>まめ</small> うち豆汁	608	2.3
13	火	牛乳	米粉食パン	※ <small>ポーク</small> ビーンズ ※ <small>オム</small> レツ ※ <small>海藻</small> サラダ ※ <small>ジャム</small>	646	2.9
14	水	牛乳	麦飯	※ <small>ひじき</small> ごはん ※ <small>イワシ</small> の梅煮 ※ <small>うめ</small> 岐福味噌汁 ※ <small>れいとう</small> 冷凍みかん	600	2.2
15	木	牛乳	ソフト麺	※ <small>ちゅうか</small> 中華あんかけ ※ <small>あ</small> 揚げ大豆 ※ <small>だいず</small> 野菜のオイスターソース炒め	627	2.1
16	金	牛乳	米飯	※ <small>えだまめ</small> 枝豆コロッケ ※ <small>き</small> 切り干し大根 ※ <small>だいこん</small> とツナの煮つけ ※ <small>いな</small> 田舎汁 ※ <small>のり</small> の佃煮	638	1.9
19	月	牛乳	米飯	【味の旅—石川県—】 ※ <small>あじ</small> イカの黄金揚げ ※ <small>お</small> おかかあえ ※ <small>め</small> めった汁	582	1.8
20	火	牛乳	レーズンパン	※ <small>こざかな</small> 小魚のフライ ※ <small>コーン</small> もやし ※ <small>ミネ</small> ストローネ	587	2.5
21	水	牛乳	麦飯	※ <small>とり</small> 鶏肉と大豆の煮物 ※ <small>だいず</small> ほうれん草のあえもの ※ <small>そう</small> 岐福味噌汁 ゼリー	575	1.5
22	木	牛乳	ナン	※ <small>キーマ</small> カレー ※ <small>ポテ</small> トスープ ※ <small>フルー</small> ツポンチ	624	3.0
23	金	牛乳	米飯	※ <small>ホキ</small> のしそ揚げ ※ <small>えだまめ</small> 枝豆の塩ゆで ※ <small>じゃがいも</small> の味噌汁 ※ <small>ひじき</small> の佃煮	621	2.0
26	月	牛乳	米飯	※ <small>しら</small> たき入り肉じゃが ※ <small>レバー</small> の煮つけ ※ <small>呉</small> 汁	573	1.6
27	火	牛乳	コッペパン	※ <small>とり</small> 鶏肉のトマト煮 ※ <small>キャ</small> ベツのソテー ※ <small>かぼ</small> ちやのポタージュ	636	2.7
28	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ <small>だいず</small> 大豆入りツナごはん ※ <small>こまつな</small> 小松菜のいり卵あえ ※ <small>すま</small> し汁	566	1.6
29	木	牛乳	一食うどん	※ <small>かやく</small> うどん ※ <small>ちくわ</small> の磯辺揚げ ※ <small>じゃがいも</small> の塩麴炒め煮 ※ <small>発</small> 酵乳	657	2.4
30	金	牛乳	米飯	※ <small>アユ</small> の薬味だれ ※ <small>こまつな</small> 小松菜の煮びたし ※ <small>麩</small> のかきたま汁 ※ <small>れいとう</small> 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。