

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	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{えだまめ} アユの ^{しよくざい ひ} 枝豆おろし ^ず ポン酢 [※] ピーマンの ^{いた め に} 炒め煮 ※ ^{ぎふみそしる} 岐福味噌汁	598	1.5
2	火	牛乳	ソフトフランスパン	【味の旅—フランス—】 チーズオムレツ ラタトゥイユ コンソメスープ ムース	612	1.8
3	水	牛乳	麦飯	※ ^{たまごい} ゴーヤチャンプルー ^{じる} 卵入りもずく汁 フルーツ盛り合わせ	602	1.7
4	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{ぶたにく} なすと ^{みそ いた} 豚肉の味噌炒め [※] 五目豆 [※] すまし汁 ^{じる}	603	1.8
5	金	牛乳	米飯	※ ^{たなばた} 七夕ちらし [※] キビナゴの ^あ から揚げ [※] 天の川 ^{あま} 米めん汁 ^{がわべい} ※ ^{たなばた} 七夕ゼリー ^{じる}	640	1.7
8	月	牛乳	米飯	※ ^{タッカルビ} ナムル [※] わかめと ^{たまご} 卵のスープ [※] アイスクリーム	669	2.1
9	火	牛乳	パン	※ ^{とり} 鶏肉の ^{レモンソース} ズッキーニの ^{サラダ} かぼちゃのポタージュ	635	2.5
10	水	牛乳	ソフト麺	※ ^{えだまめ} ツナマトソース ^{しお} 枝豆の塩ゆで [※] コーンキャベツ	633	1.8
11	木	牛乳	麦飯	※ ^{ごもく} 五目ごはん [※] アジの ^{かお} 香り揚げ ^あ 冬瓜の [※] カレー汁 ^{じる}	620	1.3
12	金	牛乳	米飯	※ ^{ぶたにく} 豚肉の ^や スタミナ焼き ^{あまず} キャベツの [※] 甘酢あえ [※] なすの ^{みそしる} 味噌汁 ^{こざかな} 小魚	596	2.0
16	火	牛乳	食パン	※ ^{にこみ} 煮込みハンバーグ [※] キャベツの ^{ソテー} ポテトスープ	627	2.9
17	水	牛乳	麦飯	※ ^{なつやさい} 夏野菜カレー [※] 豆のマリネ [※] フルーツポンチ	685	2.2
18	木	牛乳	一食中華麺	※ ^{たんたんめん} 担々麺 [※] シューマイ [※] じゃがいもの ^{いた} オイスターソース炒め [※] ゼリー	581	2.5
19	金	牛乳	米飯	※ ^{まーぼーどうふ} 麻婆豆腐 ^{あま} 甘エビの ^あ から揚げ [※] 中華 [※] サラダ ^{れいとう} 冷凍みかん	633	2.2

(令和6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。