

6月

学校給食献立表

岐阜市立岐阜小学校

日	曜		こ	ん	だ	て	名		エネルギー kcal	塩分 g
2	月	米飯	牛乳	※こうや豆腐	たまご	※だいこん	にももの煮物	※じゃがいもの味噌汁	601	2.3
3	火	コッペパン	牛乳	※とりにく	鶏肉のトマト煮	※まめ	豆とキャベツのサラダ	※ポテトスープ	594	2.8
4	水	米飯	牛乳	※ひじきごはん	ちくわの磯辺揚げ	※いそべあ	沢煮椀	※さわにわん	624	2.0
5	木	ソフト麺	牛乳	※わふう	和風あんかけ	※こまつな	小松菜の大豆あえ	※だいず	627	1.8
6	金	米飯	牛乳	ちぐさや	干草焼き	※ちくぜんに	筑前煮	※だいこん	598	2.2
9	月	米飯	牛乳	※サバの照り焼き	小松菜のそぼろ炒め	※はちはいる	八杯汁		653	1.5
10	火	食パン	牛乳	※煮込みハンバーグ	※キャベツのソテー	※コーンバタージュ			615	2.6
11	水	米飯	牛乳	【ふるさと食材の日】	※とりにく	※えだまめ	※しお	※ぎふみそしる	612	1.4
12	木	小型パン	牛乳	※焼きそば	※厚揚げともやしの炒め物	※フルーツカクテル			602	3.0
13	金	米飯	牛乳	【歯と口の健康週間】	※だいず	※かみかみあえ	※とうふ	※みそしる	559	2.1
16	月	米飯	牛乳	【ふるさと食材の日】	※とりにく	※だいず	※にももの煮物	※ごまあえ	602	1.9
17	火	食パン	牛乳	※ポークビーンズ	オムレツ	※だいこん	大根サラダ	※ジャム	605	2.4
18	水	米飯	牛乳	※シシャモの天ぷら	※じゃがいものきんぴら	※ぎふみそしる	キャベツの岐福味噌汁		586	1.7
19	木	米飯	牛乳	※アジの薬味だれ	※キャベツのおかかあえ	※かきたま汁			614	1.7
20	金	ソフト麺	牛乳	※ちゅうか	中華あんかけ	※かりぼり	※にぼし	※チンゲンサイの炒めもの	566	2.5
23	月	米飯	牛乳	※チキンライス	ジャーマンポテト	※たまご	卵スープ		593	1.8
24	火	ナン	牛乳	※キーマカレー	※マカロニスープ	※フルーツポンチ			615	3.1
25	水	米飯	牛乳	【味の旅—静岡県—】	※しろみぎかな	※ちやあ	※チンゲンサイのおひたし	※つみれ汁	600	1.8
26	木	米飯	牛乳	※イワシの梅煮	※じゃがいものそぼろ煮	※かみなり汁			608	1.8
27	金	米飯	牛乳	※ぶたどん	※き	※ぼ	※だいこん	※づ	572	1.7
30	月	米飯	牛乳	※こうや豆腐	※すふた	※き	※ぼ	※だいこん	601	2.3

(令和7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%、パンとソフト麺と一食中華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、岐阜市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。
- ◇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。
- ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。