

6月

ひのしょうがっこう

◇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。

あまエビのからあげ
※ビビンバどんぶり
※わかめスープ 1日
エネルギー 584kcal 塩分 2.2g

※かみかみあえ
※ぶたどんぶり
ゼリー
※岐福(ぎふ)みそしる 2日
エネルギー 592kcal 塩分 1.9g

※ふくめに
※シシャモのおちゃあげ
ふりかけ
※たまねぎのみそしる 5日
エネルギー 592kcal 塩分 2.2g

とうにゅうあんにんどうふ
※あつあげともやしのいためもの
こがたパン
※やきそば 6日
エネルギー 592kcal 塩分 3.0g

ジャーマンポテト
※チキンライス
チーズ
(むぎいり) ※とうふとたまごのスープ 7日
エネルギー 574kcal 塩分 2.0g

もやしのちゅうかあえ
※すぶた
(むぎいり) ※はるさめのスープ 8日
エネルギー 607kcal 塩分 2.2g

※いんげんのごまあえ
※ぶたにくのみそいため
こざかな
※えだまめしんじょりる 9日
エネルギー 583kcal 塩分 2.1g

※じゃこんぶあえ
※こやどうふのたまごとし
※うちまめじ 12日
エネルギー 608kcal 塩分 2.3g

※かいそうサラダ
オムレツ
※ジャム
こめこしょくパン ※ポークビーンズ 13日
エネルギー 646kcal 塩分 2.9g

※ひじきごはん
イワシのうめに
れいとうみかん
(むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 14日
エネルギー 600kcal 塩分 2.2g

※やさいのオイスターソースいため
※あげだいた
ソフトめん ※ちゅうかあんかけ 15日
エネルギー 627kcal 塩分 2.1g

※きりぼしだいこんとツナにつけ
えだまめコロッケ
のりのつくだに
※いなかじる 16日
エネルギー 638kcal 塩分 1.9g

※おかかあえ
※イカのおうごんあげ
いしかわけん
※めったじる 19日
エネルギー 582kcal 塩分 1.8g

※コーンもやし
こざかなのフライ
レーズンパン ※ミネストローネ 20日
エネルギー 587kcal 塩分 2.5g

※ほうれんそうのあえもの
※とりにくどたいずのもの
ゼリー
(むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 21日
エネルギー 575kcal 塩分 1.5g

フルーツポンチ
※キーマカレー
ナン ※ポテトスープ 22日
エネルギー 624kcal 塩分 3.0g

※えだまめのしおゆで
※ホキのしそあげ
ひじきのつくだに
※じゃがいものみそしる 23日
エネルギー 621kcal 塩分 2.0g

レバーのにつけ
※しらたきいりにくじゃが
※ごじる 26日
エネルギー 573kcal 塩分 1.6g

※キャベツのソテー
とりにくのトマトに
コッペパン かぼちゃのポタージュ 27日
エネルギー 636kcal 塩分 2.7g

※こまつなのいりたまごあえ
※だいたいりツナごはん
(むぎいり) ※すまじる 28日
エネルギー 566kcal 塩分 1.6g

じゃがいものしおこうじのために
※ちくわのいそべあげ
はっこうにゅう
いっしょうどん ※かやくうどん 29日
エネルギー 657kcal 塩分 2.4g

※こまつなのにびたし
※アユのやくみだれ
れいとうみかん
※ふのかきたまじ 30日
エネルギー 599kcal 塩分 1.6g