




# 7月学校給食献立表(岩小学校)

給食日数 小 13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	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>えだまめ</sup> アユの枝豆おろし <sup>ず</sup> ポン酢 <sup>※かくふ</sup> に 角麩の煮つけ <sup>※</sup> あつめ汁 <sup>じる</sup> 	609	1.3
4	月	牛乳	米飯	イワシのおろし煮 <sup>に</sup> ※ <sup>じあ</sup> じゃがいものそぼろ煮 <sup>に</sup> ※ <sup>じる</sup> かみなり汁	581	1.5
5	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>ぶたにく</sup> 豚肉のスタミナ焼き <sup>や</sup> ※ <sup>ごもくまめ</sup> 五目豆 <sup>※みそしる</sup> 味噌汁 	609	1.9
6	水	牛乳	麦飯	※ <sup>ごもく</sup> 五目ごはん ※ <sup>あ</sup> キビナゴのから揚げ <sup>※</sup> そうめん汁 <sup>じる</sup> セタゼリー <sup>たなばた</sup>	610	1.5
7	木	牛乳	ソフト麺	※ <sup>えだまめ</sup> ツナトマトソース <sup>しお</sup> 枝豆の塩ゆで <sup>※</sup> コーンキャベツ	619	1.6
8	金	牛乳	米飯	【味の旅—沖縄県—】 ※ <sup>あじ</sup> ゴーヤチャンプルー <sup>たび</sup> もずく汁 <sup>おきなわけん</sup> フルーツ盛り合わせ <sup>※</sup> 	588	1.7
11	月	牛乳	米飯	※ <sup>ごもく</sup> コロッケ <sup>※</sup> ピーマンの炒め煮 <sup>いた</sup> 冬瓜のカレー汁 <sup>に</sup> ※ <sup>とうがん</sup> <sup>じる</sup>	630	1.3
12	火	牛乳	パン	※ <sup>とり</sup> 鶏肉のレモンソース <sup>※</sup> 糸寒天のサラダ <sup>※</sup> ミネストローネ <sup>※</sup>	601	2.5
13	水	牛乳	一食中華麺	※ <sup>たんたんめん</sup> 担々麺 <sup>※</sup> シューマイ <sup>※</sup> 中華あえ <sup>※</sup> ゼリー <sup>※</sup>	592	2.7
14	木	牛乳	麦飯	※ <sup>タツカルビ</sup> ※ <sup>ナムル</sup> 卵入りわかめスープ <sup>たまごい</sup>	581	2.3
15	金	牛乳	米飯	※ <sup>ぶたにく</sup> なすと豚肉の味噌炒め <sup>みそいた</sup> 大根とツナの煮物 <sup>※</sup> すまし汁 <sup>じる</sup> ゼリー	595	1.5
19	火	牛乳	食パン	※ <sup>に</sup> 煮込みハンバーグ <sup>こ</sup> ボイルキャベツ <sup>※</sup> 野菜と豆のスープ <sup>※</sup> ※ <sup>やさい</sup> ※ <sup>まめ</sup> アイスクリーム	712	2.8
20	水	牛乳	麦飯	※ <sup>なつやさい</sup> 夏野菜カレー <sup>※</sup> キャベツのサラダ <sup>※</sup> フルーツポンチ	680	2.0

(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。