

◇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阜(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。(令和4年度)



※チンゲンサイの炒め物
春巻き
ゼリー
一食中華麺
※コーンラーメン
1日
エネルギー 829kcal 塩分 3.5g

※浦上そば
イワシの梅煮
かみかみ豆
(麦入り) ※枝豆しんじょのすまし汁
2日
エネルギー 738kcal 塩分 2.6g

※じゃがいものきんぴら
※アユの薬味だれ
冷凍みかん
※なすの味噌汁
3日
エネルギー 765kcal 塩分 2.4g

※切り干し大根とツナの煮つけ
枝豆コロッケ
※田舎汁
6日
エネルギー 766kcal 塩分 1.7g

※かみかみあえ
※厚揚げの肉味噌かけ
冷凍みかん
※麩のかきたま汁
7日
エネルギー 759kcal 塩分 1.9g

豆乳杏仁豆腐
※ビビンバ丼
※わかめスープ
8日
エネルギー 772kcal 塩分 2.0g

※枝豆の塩ゆで
※ホキの香味揚げ
ふりかけ
(麦入り) ※じゃがいもの味噌汁
9日
エネルギー 749kcal 塩分 2.2g

キャベツのソテー
鶏肉のトマト煮
コッパン かぼちゃのポタージュ
10日
エネルギー 751kcal 塩分 3.5g

※含め煮
※シヤモのお茶揚げ
アサリの佃煮
※すまし汁
13日
エネルギー 743kcal 塩分 2.3g

※ひじきごはん
※アジの南蛮漬け
冷凍みかん
※岐阜(ぎふ)早田味噌汁
14日
エネルギー 800kcal 塩分 2.6g

※中華炒め
※揚げ大豆
ソフト麺
※中華あんかけ
15日
エネルギー 817kcal 塩分 2.3g

※ごまあえ
※高野豆腐の卵とじ
冷凍りんご
(麦入り) ※うち豆汁
16日
エネルギー 767kcal 塩分 2.5g

※コーンスローサラダ
※オムレツ
※ジャム
米粉食パン ※ポークビーンズ
17日
エネルギー 770kcal 塩分 3.7g

振替休業日
20日

※ナムル
※韓国風肉じゃが
冷凍パン
※五目スープ
21日
エネルギー 730kcal 塩分 2.1g

※糸寒天のサラダ
※酢豚
(麦入り) ※春雨のスープ
22日
エネルギー 774kcal 塩分 2.6g

※小松菜のいり卵あえ
※大豆入りツナごはん
(麦入り) ※豆腐の味噌汁
23日
エネルギー 761kcal 塩分 2.4g

グリーンポテト
※キーマカレー
発酵乳
ナン ※キャベツのスープ
24日
エネルギー 737kcal 塩分 3.4g

※昆布あえ
甘エビのから揚げ
ゼリー
※ととぼち汁
27日
エネルギー 748kcal 塩分 2.6g

※磯錦
※豚肉の味噌炒め
※すまし汁
28日
エネルギー 756kcal 塩分 3.1g

フルーツ白玉
※厚揚げともやしの炒め物
小型パン
※焼きそば
29日
エネルギー 786kcal 塩分 4.0g

ジャーマンポテト
※チキンライス
チーズ
(麦入り) ※卵スープ
30日
エネルギー 759kcal 塩分 2.7g

6月
加納中学校