

6月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中

22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	木	牛乳	麦飯 <small>※ふたどんぶり※</small> 豚丼 <small>※きふみそしる</small> かみかみあえ 岐福味噌汁 ゼリー	794	2.5
2	金	牛乳	レーズンパン <small>こぎかな</small> 小魚のフライ コーンもやし ミネストローネ 冷凍みかん <small>れいとう</small>	760	3.1
5	月	牛乳	米飯 <small>※すぶた</small> 酢豚 <small>※</small> もやし <small>ちゅうか</small> の中華あえ <small>はるさめ</small> 春雨のスープ	777	2.7
6	火	牛乳	米飯 <small>※とりにく</small> 鶏肉と大豆の煮物 <small>だいず</small> ほうれん草のあえもの <small>※</small> 岐福味噌汁 <small>※きふみそしる</small> ゼリー	746	1.8
7	水	牛乳	小型パン <small>※や</small> 焼きそば <small>※あつあ</small> 厚揚げともやしの炒め物 <small>いた</small> 豆乳杏仁豆腐 <small>もの どうにゅうあんにとらうふ</small>	755	4.0
8	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> ビビンバ丼 <small>どんぶり あま</small> 甘エビのから揚げ <small>あ</small> わかめスープ <small>※</small>	735	2.6
9	金	牛乳	コッペパン <small>とりにく</small> 鶏肉のトマト煮 <small>に</small> キャベツのソテー <small>※</small> かぼちゃのポターージュ <small>※</small> 豆乳デザート <small>どうにゅう</small>	808	3.5
12	月	牛乳	米飯 <small>しよくざい ひ</small> 【ふるさと食材の日】 <small>※こうやどうふ たまご</small> 高野豆腐の卵とじ <small>※</small> じゃこんぶあえ <small>※</small> うち豆汁 <small>まめじる</small> 	753	2.6
13	火	牛乳	米飯 <small>えだまめ</small> 枝豆コロッケ <small>※き</small> 切り干し大根とツナの煮つけ <small>ぼ だいじん に</small> 田舎汁 <small>※いなかじる</small> のりの佃煮 <small>つくだに</small>	810	2.2
14	水	牛乳	ソフト麺 <small>※ちゅうか</small> 中華あんかけ <small>※あ</small> 揚げ大豆 <small>だいず</small> 野菜のオイスターソース炒め <small>※やさい</small> 冷凍パイ <small>いた</small>	829	2.7
15	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> ひじきごはん <small>うめに</small> イワシの梅煮 <small>※きふみそしる</small> 岐福味噌汁 <small>れいとう</small> 冷凍みかん	742	2.4
16	金	牛乳	米粉食パン <small>※</small> ボークビーンズ <small>※</small> オムレツ <small>※かいそう</small> 海藻サラダ <small>※</small> ジャム	793	3.6
19	月	牛乳	米飯 <small>あじ たび いしかわけん</small> 【味の旅—石川県—】 <small>※</small> イカの黄金揚げ <small>おうごんあ</small> おかかあえ <small>※</small> めった汁 <small>※</small> くずまんじゅう <small>じる</small> 	807	2.1
20	火	牛乳	米飯 <small>しよくざい ひ</small> 【ふるさと食材の日】 <small>※だいず</small> 大豆入りツナごはん <small>※こまつな</small> 小松菜のいり卵あえ <small>たまご</small> すまし汁 <small>※</small> 	728	2.2
21	水	牛乳	麦飯 <small>※</small> チキンライス <small>※</small> ジャーマンポテト <small>※どうふ たまご</small> 豆腐と卵のスープ <small>※</small> チーズ	756	2.7
22	木	牛乳	麦飯 <small>※</small> ホキのしそ揚げ <small>あ</small> 枝豆の塩ゆで <small>※えだまめ しお</small> じゃがいもの味噌汁 <small>※</small> ひじきの佃煮 <small>つくだに</small>	770	2.4
23	金	牛乳	ナン <small>※</small> キーマカレー <small>※</small> ポテトスープ <small>※</small> フルーツポンチ	727	3.6
26	月	牛乳	米飯 <small>※</small> しらたき入り肉じゃが <small>い</small> レバーの煮つけ <small>にく に</small> 呉汁 <small>※ごじる</small> かみかみ豆 <small>まめ</small>	737	2.1
27	火	牛乳	米飯 <small>※</small> シヤモのお茶揚げ <small>ちやあ</small> 含め煮 <small>※</small> たまねぎの味噌汁 <small>※</small> ふりかけ <small>みそしる</small>	735	2.5
28	水	牛乳	一食うどん <small>※</small> かやくうどん <small>※</small> ちくわの磯辺揚げ <small>いそべあ</small> じゃがいもの塩麹炒め煮 <small>しおこうじいた に ほっこりにゅう</small> 発酵乳	847	3.2
29	木	牛乳	麦飯 <small>※ふたにく</small> 豚肉の味噌炒め <small>※</small> いんげんのごまあえ <small>※えだまめ</small> 枝豆しんじょ汁 <small>じる</small> <small>こぎかな</small> 小魚	730	2.6
30	金	牛乳	米飯 <small>※</small> アユの葉菜だれ <small>やくみ</small> 小松菜の煮びたし <small>※こまつな に</small> 麩のかきたま汁 <small>※ふ</small> 冷凍みかん <small>じる</small>	745	1.9

(令和5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。