

6 月学校給食献立表(南地区)

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g		
3	月						
			振替休業日				
4	火	牛乳	米飯	※こ ^う やど ^う ふ ^た ま ^ご ※ 高野豆腐の卵とじ かみかみあえ しんじょ汁 ※れ ^い ど ^う 冷凍みかん	767	2.5	
5	水	牛乳	麦飯	※ アジの南蛮漬け じゃがいものきんぴら ※ たまねぎの味噌汁 かみかみ大豆	761	2.5	
6	木	牛乳	麦飯	※ ビビンバ丼 甘エビのから揚げ わかめスープ	761	2.6	
7	金	牛乳	小型パン	※や ^あ つ ^あ 焼きそば 厚揚げともやしの炒め物 フルーツ盛り合わせ	775	4.0	
10	月	牛乳	米飯	※ ^く 肉じゃが レバーの煮つけ 豆乳入り味噌汁 ゼリー	773	2.1	
11	火	牛乳	米飯	※わ ^ふ う 和風おろしハンバーグ 小松菜の大豆あえ かみなり汁	754	2.1	
12	水	牛乳	一食うどん	※ かやくうどん イカのカレー揚げ ※ じゃがいもの塩こうじ炒め 発酵乳	781	2.2	
13	木	牛乳	麦飯	【味の旅—滋賀県—】 アユの甘露煮 赤こんにやくのきんぴら ※ うち豆汁 ゼリー		762	2.6
14	金	牛乳	コッペパン	ウインナーのソースかけ ボイルキャベツ ※ ^や い ^ま 野菜と豆のスープ フローズンヨーグルト	747	3.4	
17	月	牛乳	米飯	※ ^ち や ^あ シシャモのお茶揚げ 含め煮 じゃがいもの味噌汁	754	2.2	
18	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^ふ た ^く ※ ^み そ ^い ※ 豚肉の味噌炒め おかかあえ かきたま汁 ※ ^れ い ^ど う 冷凍みかん		797	2.1
19	水	牛乳	ソフト麺	※ ^ち ゆ ^う か ※ ^あ ※ ^だ い ^ず ※ ^や い ^ま 中華あんかけ 揚げ大豆 野菜のオイスターソース炒め	809	2.5	
20	木	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん イワシの梅煮 岐福味噌汁 ゼリー	791	2.6	
21	金	牛乳	米粉食パン	※ ビーンズカレースープ オムレツ 海藻サラダ ジャム	790	4.1	
24	月	牛乳	米飯	※ ^す ぶ ^た ※ 豚 もやしの中華あえ 春雨のスープ 冷凍パイ	777	2.4	
25	火	牛乳	米飯	※ ホキのしそ揚げ 枝豆の塩ゆで 錦糸卵のすまし汁 ※ ^あ ※ ^え だ ^ま め ※ ^し お ※ ^き ん ^し た ^ま ご ※ ^じ る アサリの佃煮	749	1.8	
26	水	牛乳	麦飯	※ チキンライス ジャーマンポテト 豆腐と卵のスープ ※ ^と う ^ふ ※ ^た ま ^ご チーズ	756	2.7	
27	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^だ い ^ず ※ ^こ ま ^つ な ※ ^い た ※ ^い な ^か じ ^る 大豆入りツナごはん 小松菜のそぼろ炒め 田舎汁		753	1.9
28	金	牛乳	ナン	※ キーマカレー ※ ポテトスープ フルーツポンチ	753	3.2	

(令和6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。