6月 かよう小

6がつは「しょくいくげっかん」です。
しょくについてかんがえるつきです。

◇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。

日	こんだて	エネルギー	塩分
1日	あまエビのからあげ、※ビビンバどんぶり（むぎいり）、※わかめスープ	584 kcal	2.2 g
2日	※かみかみあえ、※ぶたどんぶり、ゼリー、※岐福(ぎふ)みそしる	592 kcal	1.9 g
5日	※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	592 kcal	2.2 g
6日	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	592 kcal	3.0 g
7日	ジャーマンポテト、※チキンライス（むぎいり）、チーズ、※とうふとたまごのスープ	574 kcal	2.0 g
8日	※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	607 kcal	2.2 g
9日	※いんげんのごまあえ、※ぶたにくのみそいため、こざかな、※えだまめしんじょじる	583 kcal	2.1 g
12日	※じゃこんぶあえ、※こうやどうふのたまごとじ、※うちまめじる	608 kcal	2.3 g
13日	※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	646 kcal	2.9 g
14日	※ひじきごはん（むぎいり）、イワシのうめに、れいとうみかん、※岐福(ぎふ)みそしる	600 kcal	2.2 g
15日	※やさいのオイスターソースいため、※あげだいず、ソフトめん、※ちゅうかあんかけ	627 kcal	2.1 g
16日	※きりぼしだいこんとツナのにつけ、えだまめコロッケ、のりのつくだに、※いなかじる	638 kcal	1.9 g
19日	あじのたび いしかわけん：※おかかあえ、※イカのおうごんあげ、※めったじる	582 kcal	1.8 g
20日	※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	587 kcal	2.5 g
21日	※ほうれんそうのあえもの、※とりにくとだいずのにもの、ゼリー、(むぎいり)、※岐福(ぎふ)みそしる	575 kcal	1.5 g
22日	フルーツポンチ、※キーマカレー、ナン、※ポテトスープ	624 kcal	3.0 g
23日	※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	621 kcal	2.0 g
26日	レバーのにつけ、※しらたきいりにくじゃが、※ごじる	573 kcal	1.6 g
27日	※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	636 kcal	2.7 g
28日	※こまつなのいりたまごあえ、※だいずいりツナごはん（むぎいり）、※すましじる	566 kcal	1.6 g
29日	じゃがいものしおこうじいために、※ちくわのいそべあげ、はっこうにゅう、いっしょくうどん、※かやくうどん	657 kcal	2.4 g
30日	※こまつなのにびたし、※アユのやくみだれ、れいとうみかん、※ふのかきたまじる	599 kcal	1.6 g