

6 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

20 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
2	月	牛乳	コッペパン	とりにく [※] 鶏肉のトマト煮 [※] 豆とキャベツのサラダ [※] ポテトスープ	594	2.8
3	火	牛乳	米飯	ちくさや [※] 千草焼き [※] 筑前煮 [※] 大根の味噌汁 [※]	526	1.6
4	水	牛乳	小型パン	※や [※] 焼きそば [※] 厚揚げともやしの炒め物 [※] フルーツカクテル	602	3.0
5	木	牛乳	米飯	※こうや豆腐 [※] の卵とし [※] 大根とツナの煮物 [※] ※じゃがいもの味噌汁 [※]	601	2.3
6	金	牛乳	米飯	※ひじきごはん [※] ちくわの磯辺揚げ [※] 沢煮椀 [※] ミニゼリー	624	2.0
9	月			振替休業日		
10	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく [※] 鶏肉のレモン煮 [※] 枝豆の塩ゆで [※] 岐福味噌汁 [※]	612	1.4
11	水	牛乳	米飯	※ぶたどん [※] 豚丼 [※] 切り干し大根のハリハリ漬 [※] すまし汁 [※] オレンジ	572	1.7
12	木	牛乳	米飯	※だいず [※] 大豆入りツナごはん [※] かみかみあえ [※] 豆腐の味噌汁 [※]	559	2.1
13	金	牛乳	米飯	※サバのから揚げ [※] 小松菜のそぼろ炒め [※] 八杯汁 [※]	653	1.5
16	月	牛乳	食パン	※ポークビーンズ [※] オムレツ [※] 大根サラダ [※] ジャム	605	2.4
17	火	牛乳	米飯	※シヤモの天ぷら [※] じゃがいものきんぴら [※] ※キャベツの岐福味噌汁 [※]	586	1.7
18	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※とりにく [※] 鶏肉と大豆の煮物 [※] ごまあえ [※] 田舎汁 [※]	602	1.9
19	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか [※] 中華あんかけ [※] かりぼり煮干し [※] チンゲンサイの炒めもの [※]	566	2.5
20	金	牛乳	米飯	※アジの薬味だれ [※] キャベツのおかかあえ [※] かきたま汁 [※]	614	1.7
23	月	牛乳	ナン	※キーマカレー [※] マカロニスープ [※] フルーツポンチ	615	3.1
24	火	牛乳	米飯	【味の旅-静岡県-】 ※モウカザメのお茶揚げ [※] チンゲンサイの煮びたし [※] ※つみれ汁 [※]	600	1.8
25	水	牛乳	米飯	※イワシの梅煮 [※] じゃがいものそぼろ煮 [※] かみなり汁 [※]	608	1.8
26	木	牛乳	ソフト麺	※わふう [※] 和風あんかけ [※] コロッケ [※] 小松菜の大豆あえ [※]	627	1.8
27	金	牛乳	米飯	※チキンライス [※] ジャーマンポテト [※] 卵スープ [※]	593	1.8
30	月	牛乳	コッペパン	にくだんご [※] 肉団子のケチャップ煮 [※] グリーンポテト [※] かぼちゃのクリームスープ	591	2.8

(令和7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%、パンとソフト麺と一食中華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、岐阜市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。
- ◇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。
- ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。