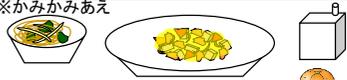
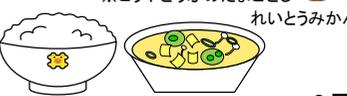
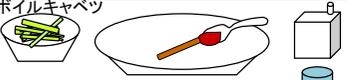
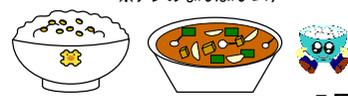
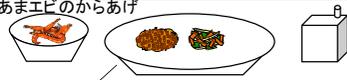
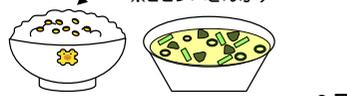
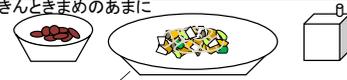
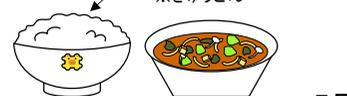
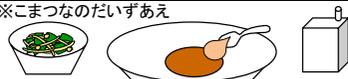
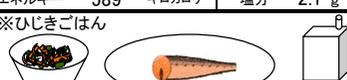
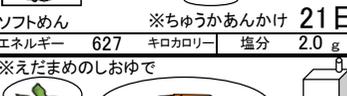
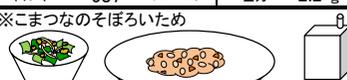
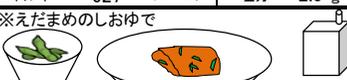


令和6年6月給食献立表

★毎月19日は「食育の日」です。

岐阜市立長森北小学校

月	火	水	木	金
<p>※かみかみあえ</p>  <p>※こうや豆腐のたまごじれいとうみかん</p>  <p>※しんじょる</p> <p>3日</p> <p>エネルギー 608 キロカロリー 塩分 2.0 g</p>	<p>ポイルキャベツ</p>  <p>※ウイナーのソースかけ</p>  <p>※やさいとまめのスープ</p> <p>4日</p> <p>エネルギー 631 キロカロリー 塩分 2.8 g</p>	<p>※じゃがいものきんぴら</p>  <p>※アジのなんぼんづけ</p>  <p>※たまねぎのみそしる</p> <p>5日</p> <p>エネルギー 592 キロカロリー 塩分 2.0 g</p>	<p>あまエビのからあげ</p>  <p>※ビビンバどんぶり</p>  <p>※わかめスープ</p> <p>6日</p> <p>エネルギー 593 キロカロリー 塩分 2.0 g</p>	<p>きんときまめのあまに</p>  <p>※ぎゅうどん</p>  <p>※キャベツのみそしる</p> <p>7日</p> <p>エネルギー 593 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>
<p>レパーのにつけ</p>  <p>※にくじゃが</p>  <p>※とうにゅうりみそしる</p> <p>10日</p> <p>エネルギー 612 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>	<p>フルーツもりあわせ</p>  <p>※あつあげともやしのいためもの</p>  <p>※やきそば</p> <p>11日</p> <p>エネルギー 594 キロカロリー 塩分 3.0 g</p>	<p>※こまつなのだいずあえ</p>  <p>※わふうおろしハンバーグ</p>  <p>※かみなりじる</p> <p>12日</p> <p>エネルギー 594 キロカロリー 塩分 1.8 g</p>	<p>ジャーマンポテト</p>  <p>※チキンライス</p>  <p>※とうふとたまごのスープ</p> <p>13日</p> <p>エネルギー 589 キロカロリー 塩分 2.1 g</p>	<p>※あかこんにやくのきんぴら</p>  <p>アユのかんろに</p>  <p>※うちまめじる</p> <p>14日</p> <p>エネルギー 590 キロカロリー 塩分 2.2 g</p>
<p>※ふくめに</p>  <p>※シヤモのおちゃあげ</p>  <p>※じゃがいものみそしる</p> <p>17日</p> <p>エネルギー 602 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>	<p>※かいそうサラダ</p>  <p>オムレツ</p>  <p>※ビーンスカレースープ</p> <p>18日</p> <p>エネルギー 634 キロカロリー 塩分 3.2 g</p>	<p>※おかかあえ</p>  <p>※ぶたにくのみそいため</p>  <p>※かきたまじる</p> <p>19日</p> <p>エネルギー 635 キロカロリー 塩分 1.7 g</p>	<p>※ひじきごはん</p>  <p>イワシのうめに</p>  <p>※岐福(ぎふ)みそしる</p> <p>20日</p> <p>エネルギー 587 キロカロリー 塩分 2.2 g</p>	<p>※やさいのオイスターソースいため</p>  <p>※あげだいず</p>  <p>ソフトめん</p>  <p>※ちゅうかあんかけ</p> <p>21日</p> <p>エネルギー 627 キロカロリー 塩分 2.0 g</p>
<p>※もやしのちゅうかあえ</p>  <p>※すた</p>  <p>※はるさめのスープ</p> <p>24日</p> <p>エネルギー 612 キロカロリー 塩分 1.8 g</p>	<p>フルーツポンチ</p>  <p>※キーマカレー</p>  <p>※ポテトスープ</p> <p>25日</p> <p>エネルギー 632 キロカロリー 塩分 2.7 g</p>	<p>じゃがいものしおこうじため</p>  <p>※イカのカレーあげ</p>  <p>※かやくうどん</p> <p>26日</p> <p>エネルギー 619 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>	<p>※こまつなのそぼろいため</p>  <p>※だいずりつツナごはん</p>  <p>※いなじる</p> <p>27日</p> <p>エネルギー 589 キロカロリー 塩分 1.5 g</p>	<p>※えだまめのしおゆで</p>  <p>※ホキのしそあげ</p>  <p>※きんしたまごのすましる</p> <p>28日</p> <p>エネルギー 608 キロカロリー 塩分 1.5 g</p>

6月

長森北小



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。




鉄分(てつぶん)がおいしいんだての日

食物(しょくもつ)せんいがおいしいんだての日

(にほんがたしょくじ)「日本型食事」の日



◆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、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
 ◆※の料理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、すべての料理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あります。
 ◆給食用食材の放射性物質検査を行っており、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。
 ◆給食の赤味噌は、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。