

6月 学校給食献立表



6月は食育月間です。食育基本法において、「食育とは『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること」としています。さらに、食育の国民への浸透を図るために設けられたのが「食育月間」です。



岐阜市立長森西小学校

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g	
1	木	牛乳	米飯	※ピビンバ ^{どんぶり} 丼 ^{あま} 甘エビのから揚げ ^あ わかめスープ	584	2.2
2	金	牛乳	米飯	※ぶた ^{どんぶり} 豚 ^あ 丼 ^{あま} かみかみあえ 岐福味噌汁 ^あ ゼリー	592	1.9
5	月	牛乳	米飯	シシャモのお茶揚げ ^あ 含め煮 ^あ たまねぎの味噌汁 ^あ ふりかけ	592	2.2
6	火	牛乳	小型パン	※や ^あ 焼き ^あ そば 厚揚げともやしの炒め物 ^あ 豆乳杏仁豆腐 ^あ	592	3.0
7	水	牛乳	麦飯	チキンライス ジャーマンポテト ^あ 豆腐 ^あ と卵のスープ チーズ	574	2.0
8	木	牛乳	麦飯	※す ^あ 酢 ^あ 豚 ^あ もやしの中華あえ ^あ 春雨のスープ	607	2.2
9	金	牛乳	米飯	※ぶ ^あ 豚 ^あ 肉 ^あ の味噌炒め いんげんのごまあえ ^あ 枝豆しんじょ汁 ^あ 小魚	583	2.1
12	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※こ ^あ 高 ^あ 野 ^あ 豆腐 ^あ の卵 ^あ とじ ^あ じゃこんぶあえ ^あ うち豆汁 ^あ	608	2.3
13	火	牛乳	米粉食パン	※ポ ^あ ーク ^あ ビ ^あ ーンズ オムレツ ^あ 海藻サラダ ^あ ジャム	646	2.9
14	水	牛乳	麦飯	※ひ ^あ じ ^あ き ^あ ご ^あ はん イワシの梅煮 ^あ 岐福味噌汁 ^あ 冷凍みかん	600	2.2
15	木	牛乳	ソフト麺	※ち ^あ 中華 ^あ あん ^あ かけ ^あ 揚げ ^あ 大豆 ^あ 野菜のオイスターソース ^あ 炒め ^あ	627	2.1
16	金	牛乳	米飯	※え ^あ 枝 ^あ 豆 ^あ コ ^あ ロッケ ^あ 切り干し大根とツナの煮つけ ^あ 田舎汁 ^あ のりの佃煮	638	1.9
19	月	牛乳	米飯	【味の旅—石川県—】 ※イ ^あ カの ^あ 黄金 ^あ 揚げ ^あ おかかあえ ^あ めった汁 ^あ	582	1.8
20	火	牛乳	レーズンパン	※こ ^あ 小 ^あ 魚 ^あ の ^あ フライ ^あ コーンもやし ^あ ミネストローネ	587	2.5
21	水	牛乳	麦飯	※と ^あ 鶏 ^あ 肉 ^あ と ^あ 大豆 ^あ の ^あ 煮 ^あ 物 ^あ ほうれん草のあえもの ^あ 岐福味噌汁 ^あ ゼリー	575	1.5
22	木	牛乳	ナン	※キ ^あ ー ^あ マ ^あ カ ^あ レ ^あ ー ポテトスープ ^あ フルーツポンチ	624	3.0
23	金	牛乳	米飯	※ホ ^あ キ ^あ の ^あ し ^あ そ ^あ 揚 ^あ げ ^あ 枝豆の塩ゆで ^あ じゃがいもの味噌汁 ^あ ひじきの佃煮	621	2.0
26	月	牛乳	米飯	※し ^あ ら ^あ た ^あ き ^あ 入 ^あ り ^あ 肉 ^あ じゃ ^あ が ^あ レ ^あ バー ^あ の ^あ 煮 ^あ つけ ^あ 呉汁 ^あ	573	1.6
27	火	牛乳	コッペパン	※と ^あ り ^あ に ^あ く ^あ 鶏 ^あ 肉 ^あ の ^あ ト ^あ マト ^あ 煮 ^あ キャベツのソテー ^あ かぼちゃのポタージュ	636	2.7
28	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※だ ^あ い ^あ ず ^あ い ^あ 大豆 ^あ 入 ^あ り ^あ ツ ^あ ナ ^あ ご ^あ はん 小松菜のいり卵あえ ^あ すまし汁 ^あ	566	1.6
29	木	牛乳	一食うどん	※か ^あ やく ^あ う ^あ どん ちくわの磯辺揚げ ^あ じゃがいもの塩麴炒め煮 ^あ 発酵乳	657	2.4
30	金	牛乳	米飯	※ア ^あ ユ ^あ の ^あ 薬 ^あ 味 ^あ だ ^あ れ 小松菜の煮びたし ^あ 麩 ^あ のかきたま汁 ^あ 冷凍みかん	599	1.6

- ◇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。