

# 6月



ながらひがししょうがっこう



こんげつは「とやまけん」です。

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

エネルギー 619kcal 塩分 2.7g

6日

※じゃがいものきんぴら

※アユのやくみだれ

※なすのみそじる

エネルギー 611kcal 塩分 1.9g

7日

とうにゆう

あんにと豆腐

※ビビンバどんぶり

※わかめスープ

エネルギー 623kcal 塩分 1.8g

8日

きんときまめのあまに

※ぶたどん

※たまごスープ

エネルギー 581kcal 塩分 2.0g

9日

※いとかんてんのサラダ

※はるさめのスープ

※きりぼしだいこんとツナのにつけ

えだまめコロッケ

※いなかじる

エネルギー 628kcal 塩分 2.4g

3日

※ごまあえ

※こやどうふのたまごとじ

※うちまめじる

エネルギー 591kcal 塩分 2.1g

13日

※ふくめに

※シシャモのおちゃあけ

※すまじる

エネルギー 595kcal 塩分 1.9g

14日

※ひじきごはん

※アジのなんばんづけ

※岐福(ぎふ)そうでんみそじる

エネルギー 639kcal 塩分 2.1g

15日

※コールスローサラダ

※オムレツ

※ジャム

※たまごパン

※ポークビーンズ

エネルギー 666kcal 塩分 3.0g

16日

※ちゅうかいため

※あげだいず

ソフトめん

※ちゅうかあんかけ

エネルギー 619kcal 塩分 1.5g

10日

グリーンポテト

※キーマカレー

ナン

※キャベツのスープ

エネルギー 613kcal 塩分 2.9g

20日

※こまつなのいりたまごあえ

※だいずりつツナごはん

※とうふのみそじる

エネルギー 602kcal 塩分 1.9g

21日

※かみかみあえ

※あつあげのにくみそかけ

※ふのかきたまじる

エネルギー 588kcal 塩分 1.5g

22日

※えだまめのしおゆで

※ホキのこうみあげ

※じゃがいものみそじる

エネルギー 600kcal 塩分 1.8g

23日

フルーツしらたま

※あつあげともやしのいためもの

こがたパン

※やきそば

エネルギー 605kcal 塩分 3.0g

24日

※こんぶあえ

あまエビのからあげ

とやまけん

※ととほじる

エネルギー 593kcal 塩分 2.2g

27日

※ナムル

※かんこくふうにくじゃか

※ごもくスープ

エネルギー 559kcal 塩分 1.8g

28日

※いそにしき

※ぶたにくのみそいため

※すまじる

エネルギー 599kcal 塩分 2.4g

29日

※チンゲンサイのいためもの

はるまき

いっしょくちゅうかめん

※コーンラーメン

エネルギー 614kcal 塩分 2.4g

30日

6がつは「しょくいけっかん」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。