

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。

※うらがみそぼろ

※えだまめしんじょのすましじる 1日

エネルギー 611kcal 塩分 2.2g

きんときまめのあまに

※ぶたどん

※岐福(ぎふ)みそしる 2日

エネルギー 614kcal 塩分 1.8g

※いとかんてんのサラダ

※すぶた

※はるさめのスープ 3日

エネルギー 628kcal 塩分 2.4g

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 6日

エネルギー 619kcal 塩分 2.7g

※じゃがいものきんぴら

※アユのやくみだれ

※なすのみそしる 7日

エネルギー 611kcal 塩分 1.9g

とうにゅう

あんにんどうふ

※ビビンバどんぶり

※わかめスープ 8日

エネルギー 623kcal 塩分 1.8g

ジャーマンポテト

※チキンライス

※たまごスープ 9日

エネルギー 581kcal 塩分 2.0g

※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 10日

エネルギー 619kcal 塩分 1.5g

※ごまあえ

※こやどうふのたまごとじ

※うちまじる 13日

エネルギー 591kcal 塩分 2.1g

※ふくめに

※シシャモのおちゃあけ

※すましじる 14日

エネルギー 595kcal 塩分 1.9g

※ひじきごはん

※アジのなんばんづけ

※岐福(ぎふ)そうでんみそしる 15日

エネルギー 639kcal 塩分 2.1g

※コールスローサラダ

※オムレツ

※ポークビーンズ 16日

エネルギー 666kcal 塩分 3.0g

※ちゅうかいため

※あげだいず

※ちゅうかあんかけ 17日

エネルギー 635kcal 塩分 1.8g

グリーンポテト

※キーマカレー

※キャベツのスープ 20日

エネルギー 613kcal 塩分 2.9g

※こまつなのいりたまごあえ

※だいずりつツナごはん

※とうふのみそしる 21日

エネルギー 602kcal 塩分 1.9g

※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 22日

エネルギー 588kcal 塩分 1.5g

※えだまめのしおゆで

※ホキのこうみあげ

※じゃがいものみそしる 23日

エネルギー 600kcal 塩分 1.8g

フルーツしらたま

※あつあげともやしのいためもの

※やきそば 24日

エネルギー 605kcal 塩分 3.0g

※こんぶあえ

あまエビのからあげ

とやまけん

※ととぼじる 27日

エネルギー 593kcal 塩分 2.2g

※ナムル

※かんこくふうにくじゃか

※ごもくスープ 28日

エネルギー 559kcal 塩分 1.8g

※いそにしき

※ぶたにくのみそいため

※すましじる 29日

エネルギー 599kcal 塩分 2.4g

※チンゲンサイのいためもの

はるまき

※コーンラーメン 30日

エネルギー 614kcal 塩分 2.4g

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。