

## 6 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

22 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
1	木	牛乳	麦飯 ※しらたき入り肉じゃが レバーの煮つけ 呉汁 かみかみ豆	737	2.1
2	金	牛乳	米飯 ※ぶたどんぶり※ 豚丼 かみかみあえ ※ぎふみそじる 岐福味噌汁 ゼリー	794	2.5
5	月	牛乳	小型パン ※や ※あつあ ※いた ※もの ※とうにゅうあんにとらふ 焼きそば 厚揚げともやしの炒め物 豆腐杏仁豆腐	755	4.0
6	火	牛乳	米飯 ※シシャモのお茶揚げ ※ふく に ※ ※みそじる 含め煮 たまねぎの味噌汁 ふりかけ	735	2.5
7	水	牛乳	麦飯 ※ぶたにく ※みそいた ※ 豚肉の味噌炒め いんげんのごまあえ ※えだまめ 枝豆しんじょ汁 こざかな 小魚	730	2.6
8	木	牛乳	レーズンパン こざかな 小魚のフライ ※コーンもやし ※ミネストローネ ※れいとう 冷凍みかん	760	3.1
9	金	牛乳	米飯 ※チキンライス ジャーマンポテト 豆腐と卵のスープ チーズ	756	2.7
12	月	牛乳	米粉食パン ※ポークビーンズ オムレツ ※かいそう ※ 海藻サラダ ジャム	793	3.6
13	火	牛乳	米飯 えだまめ 枝豆コロッケ ※き ほ だいに ※に ※いなかじる 切り干し大根とツナの煮つけ 田舎汁 のりの佃煮	810	2.2
14	水	牛乳	麦飯 ※ひじきごはん イワシの梅煮 ※ぎふみそじる ※れいとう 岐福味噌汁 冷凍みかん	742	2.4
15	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※こぎょう ※たまご ※まめじる 高野豆腐の卵とじ じゃこんぶあえ うち豆汁 	753	2.6
16	金	牛乳	ソフト麺 ※ちゅうか ※あ ※だいず ※やさい 中華あんかけ 揚げ大豆 野菜のオイスターソース炒め れいとう 冷凍パン	829	2.7
19	月	牛乳	コッペパン ※とりにく ※に ※ 鶏肉のトマト煮 キャベツのソテー かぼちゃのポタージュ とうにゅう 豆腐デザート	808	3.5
20	火	牛乳	米飯 【味の旅—石川県—】 ※あじ ※たび ※いしかわけん 伊カの黄金揚げ おかかあえ ※めった汁 ※きる ぐずまんじゅう 	807	2.1
21	水	牛乳	一食うどん ※かやくうどん ※ちくわの磯辺揚げ ※しおこういた に ※はっこうにゅう じゃがいもの塩麹炒め煮 発酵乳	847	3.2
22	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※だいずい ※しよがい ひ 大豆入りツナごはん ※こまつな ※たまご ※きる 小松菜のいり卵あえ すまし汁 	728	2.2
23	金	牛乳	米飯 ※びびん ※どんぶり ※あま ※ びびん丼 甘エビのから揚げ わかめスープ	735	2.6
26	月	牛乳	ナン ※キーマカレー ※ポテトスープ ※フルーツポンチ	727	3.6
27	火	牛乳	米飯 ※ホキのしそ揚げ ※あ ※えだまめ ※しお ※ 枝豆の塩ゆで じゃがいもの味噌汁 ひじきの佃煮	770	2.4
28	水	牛乳	麦飯 ※すぶた ※ちゅうか ※はるさめ 酢豚 もやしの中華あえ 春雨のスープ	777	2.7
29	木	牛乳	麦飯 ※とりにく ※だいず ※にもの ※ ※ぎふみそじる 鶏肉と大豆の煮物 ほうれん草のあえもの 岐福味噌汁 ゼリー	746	1.8
30	金	牛乳	米飯 ※やくみ ※こまつな ※ふ ※きる アユの薬味だれ 小松菜の煮びたし 麩のかきたま汁 れいとう 冷凍みかん	745	1.9

(令和5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。