

6 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

20 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	
3	月	牛乳	コッペパン ウインナーのソースかけ ポイルキャベツ ※やさい まめ 野菜と豆のスープ フローズンヨーグルト	747	3.4	
4	火	牛乳	米飯 ※なんぼんづ ※ アジの南蛮漬け じゃがいものきんぴら ※ ※ たまねぎの味噌汁 かみかみ大豆	761	2.5	
5	水	牛乳	小型パン ※や ※あつあ ※いた ※もの 焼きそば 厚揚げともやしの炒め物 フルーツ盛り合わせ	775	4.0	
6	木	牛乳	麦飯 ※こうやどうふ たまご ※ ※ 高野豆腐の卵とじ かみかみあえ しんじょ汁 れいとう 冷凍みかん	767	2.5	
7	金	牛乳	米飯 ※ ※ ビビンバ丼 甘エビのから揚げ わかめスープ	761	2.6	
10	月	牛乳	米飯 ※きゅうどん きんときまめ あまに ※ ※ 牛丼 金時豆の甘煮 キャベツの味噌汁 小魚	758	2.6	
11	火	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 ※とうふ たまご チーズ	756	2.7	
12	水	牛乳	麦飯 ※わふう ※こまつな だいず ※ 和風おろしハンバーグ 小松菜の大豆あえ かみなり汁	754	2.1	
13	木	牛乳	一食うどん ※ ※ かやくうどん イカのカレー揚げ ※ ※ じゃがいもの塩こうじ炒め 発酵乳	781	2.2	
14	金	牛乳	米飯 あじ たび し が けん 【味の旅—滋賀県—】 アユの甘露煮 赤こんにやくのきんぴら ※ ※ うち豆汁 ゼリー		762	2.6
17	月	牛乳	米粉食パン ※ ※ ビーンズカレースープ オムレツ 海藻サラダ ジャム	790	4.1	
18	火	牛乳	米飯 ※ ※ シシヤモのお茶揚げ 含め煮 じゃがいもの味噌汁	754	2.2	
19	水	牛乳	麦飯 ※ ※ 【ふるさと食材の日】 ※ふたく みそい ※ 豚肉の味噌炒め おかかあえ かきたま汁 ※れいとう 冷凍みかん		797	2.1
20	木	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	809	2.5	
21	金	牛乳	米飯 ※ ※ ひじきごはん イワシの梅煮 岐福味噌汁 ゼリー	791	2.6	
24	月	牛乳	ナン ※ ※ キーマカレー ポテトスープ フルーツポンチ	753	3.2	
25	火	牛乳	米飯 ※に ※ 肉じゃが レバーの煮つけ 豆乳入り味噌汁 ゼリー	773	2.1	
26	水	牛乳	麦飯 ※すた ※ ※ 酢豚 もやしの中華あえ 春雨のスープ 冷凍パイ	777	2.4	
27	木	牛乳	麦飯 ※ ※ ※えだまめ しお ※きんしたまご ※ ホキのしそ揚げ 枝豆の塩ゆで 錦糸卵のすまし汁 ※ ※ アサリの佃煮	749	1.8	
28	金	牛乳	米飯 ※ ※ ※ 【ふるさと食材の日】 ※だいず ※ ※こまつな ※いた ※いなかじ ※ 大豆入りツナごはん 小松菜のそぼろ炒め 田舎汁		753	1.9

(令和6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。