

<p>金時豆の甘煮</p> <p>牛丼 キャベツの味噌汁 3日</p> <p>エネルギー758kcal 塩分2.6g</p>	<p>かみかみあえ</p> <p>高野豆腐の卵とじ 冷しみかん かみかみ大豆 しんじょ汁 4日</p> <p>エネルギー767kcal 塩分2.5g</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p> <p>アジの南蛮漬け かみかみ大豆 たまねぎの味噌汁 5日</p> <p>(麦入り) エネルギー761kcal 塩分2.5g</p>	<p>甘エビのから揚げ</p> <p>ビビンバ丼 わかめスープ 6日</p> <p>エネルギー761kcal 塩分2.6g</p>	<p>フルーツ盛り合わせ</p> <p>厚揚げともやしの炒め物 小型パン 焼きそば 7日</p> <p>エネルギー775kcal 塩分4.0g</p>
<p>レバーの煮つけ</p> <p>肉じゃが ゼリー 豆乳入り味噌汁 10日</p> <p>エネルギー773kcal 塩分2.1g</p>	<p>小松菜の大豆あえ</p> <p>和風おろしハンバーグ かみなり汁 11日</p> <p>エネルギー754kcal 塩分2.1g</p>	<p>じゃがいもの塩こうじ炒め</p> <p>イカのカレー揚げ 発酵乳 一食うどん かやくうどん 12日</p> <p>エネルギー781kcal 塩分2.2g</p>	<p>赤こんにやくのきんぴら</p> <p>アユの甘露煮 ゼリー うち豆汁 13日</p> <p>(麦入り) エネルギー762kcal 塩分2.6g</p>	<p>ポイルキャベツ</p> <p>ウインナーのソースかけ フローズンヨーグルト 野菜と豆のスープ 14日</p> <p>エネルギー747kcal 塩分3.4g</p>
<p>含め煮</p> <p>シシャモのお茶揚げ じゃがいもの味噌汁 17日</p> <p>エネルギー754kcal 塩分2.2g</p>	<p>おかかあえ</p> <p>豚肉の味噌炒め 冷しみかん かきたま汁 18日</p> <p>エネルギー797kcal 塩分2.1g</p>	<p>野菜のオイスターソース炒め</p> <p>揚げ大豆 ソフト麺 中華あんかけ 19日</p> <p>エネルギー809kcal 塩分2.5g</p>	<p>ひじきごはん</p> <p>イワシの梅煮 ゼリー 岐福(ぎふ)味噌汁 20日</p> <p>(麦入り) エネルギー791kcal 塩分2.6g</p>	<p>海藻サラダ</p> <p>オムレツ ジャム 米粉食パン ビーンズカレースープ 21日</p> <p>エネルギー790kcal 塩分4.1g</p>
<p>もやしの中華あえ</p> <p>酢豚 冷凍パイ 春雨のスープ 24日</p> <p>エネルギー777kcal 塩分2.4g</p>	<p>枝豆の塩ゆで</p> <p>ホキのしそ揚げ アサリの佃煮 錦糸卵のすまし汁 25日</p> <p>エネルギー749kcal 塩分1.8g</p>	<p>ジャーマンポテト</p> <p>チキンライス チーズ 豆腐と卵のスープ 26日</p> <p>(麦入り) エネルギー756kcal 塩分2.7g</p>	<p>小松菜のそぼろ炒め</p> <p>大豆入りツナごはん 田舎汁 27日</p> <p>(麦入り) エネルギー753kcal 塩分1.9g</p>	<p>フルーツポンチ</p> <p>キーマカレー ナン ポテトスープ 28日</p> <p>エネルギー753kcal 塩分3.2g</p>

6月

附属小中学校
後期課程



6月は「食育月間」です
食について考える月です



岐阜市学校給食人気メニュー
レシピはこちらから



QRコードは株式会社デンソー
ウェブの登録商標です

<https://www.city.gifu.lg.jp/kosodate/gakkou/1003862/1003875.html>

令和6年6月学校給食食材表

南地区	8日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)		10日(月)		11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)	
	No.19	小学校/中学校	No.2	小学校/中学校	No.5	小学校/中学校	No.8	小学校/中学校	No.4	小学校/中学校	No.6	小学校/中学校	No.1	小学校/中学校	No.9	小学校/中学校	No.7	小学校/中学校	No.10	小学校/中学校
便	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<小型パン>	42	<米飯>	176	<米飯>	176	<食うどん>	175	<米飯>	176	<コッパパン(卵入り)>	91
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<牛丼>	0.5	<高野豆腐の佃煮>	0.5	<アジの南蛮漬け>	0.5	<ビビンバ>	0.5	<焼きそば>	0.5	<肉じゃが>	0.5	<和風おろしハンバーグ>	60	<かやくうどん>	12	<アユの甘露煮>	25	<ライオンナのソースかけ>	30
	サラダ油	30	鶏肉(切込)	20	こしょう	0.02	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03
食	にんじん	10	たまねぎ	7	9.1	4.8	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
	たまねぎ	20	干しいたけ(ホール)	0.5	0.85	0.5	0.85	0.5	0.85	0.5	0.85	0.5	0.85	0.5	0.85	0.5	0.85	0.5	0.85	0.5
材	かまぼこ	25	32.5	高野豆腐	5	6.5	しょうゆ	2	2.4	0.85	1.8	2.16	しょうゆ	2	2.8	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42
	味噌	1.8	2.3	味噌	1.8	2.3	味噌	1.8	2.3	味噌	1.8	2.3	味噌	1.8	2.3	味噌	1.8	2.3	味噌	1.8

No.12	17日(月)		18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)		24日(月)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)	
	小学校/中学校	No.11	小学校/中学校	No.14	小学校/中学校	No.13	小学校/中学校	No.15	小学校/中学校	No.16	小学校/中学校	No.20	小学校/中学校	No.18	小学校/中学校	No.3	小学校/中学校	No.17	小学校/中学校	n.4
<米飯>	176	<米飯>	176	<ソフト麺>	180	<米飯>	176	<米飯パン>	81	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<米飯>	176	<ナン>	176	
<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	n.4
<シヤモのお菜揚げ>	24	30	サラダ油	0.5	0.65	サラダ油	0.5	0.7	0.85	0.5	0.65	大豆	40	48	ホキ	50	60	サラダ油	0.5	0.65
シヤモ	0.1	1.2	鶏肉(切込)	40	52	しょうゆ	0.2	0.28	鶏肉(切込)	15	18.3	サラダ油	1	1.2	調味油	25	32.8	鶏肉(切込)	0.8	1.04
お茶(粉末)	6	7.2	にんじん	7	9.1	鶏肉(切込)	20	23	ひじき(米)	12	15.6	しょうゆ	1	1.2	ホキ	40	52	しょうゆ	0.8	1.04