

令和6年度 7・8月分 こんだてひょう

・学校給食は、岐阜県産の牛乳や米、小麦粉を使用しています。
 ・その他の食材も、できる限り県内産のものを使用しています。

日	曜	献立名					エネルギー 塩分
		主食	主菜	副菜	副菜・その他	デザート等	
22	月	ごはん	サワラの塩こうじ焼き	炒り高野豆腐	なすの味噌汁		493 1.8
23	火	きつねうどん	竹輪の磯辺揚げ	ごま和え		※ももゼリー	423 2.3
24	水	ごはん	豚肉のあんからめ	茎わかめの炒め煮	すまし汁		556 1.7
25	木	黒コッペパン	タンドリーチキン	夏野菜サラダ	冬瓜スープ	※オレンジ	506 2.2
26	金	ごはん	揚げギョーザ	スタミナ丼の具	春雨スープ		586 2.1
29	月	ごはん	イカのオイスターソース焼き	麻婆豆腐	ワンタンスープ		473 2.2
30	火	ミートソーススパゲッティ	オムレツ	コールスローサラダ		※ヨーグルト	465 1.7
31	水	ごはん	アジのスパイス焼き	炒り鶏	豆腐のすまし汁		427 1.7

【8月】

1	木	コッペパン	メンチカツ	カラフルソテー	パンプキンスープ		546 2.2
2	金	ごはん	鶏肉のから揚げ	枝豆の塩ゆで	なめこの味噌汁	※甘夏ゼリー	576 1.9
5	月	ごはん	五目厚焼き玉子	金平ごぼう	実だくさん味噌汁		463 1.7
6	火	カレーうどん	野菜コロッケ	磯香和え		※アセロラゼリー	440 2.3
7	水	ごはん	サケの塩焼き	肉じゃが	すまし汁		488 1.5
8	木	黒コッペパン	デミグラスソースハンバーグ	ポテトサラダ	ジュリエンヌスープ	※すいか	532 2.4
16	金	ごはん	ウインナー	イタリアンサラダ	夏野菜カレー	ココア牛乳の素	592 1.9
19	月	ごはん	蒸しシューマイ	八宝菜	わかめスープ	※冷凍パイ	488 1.9
20	火	イタリアンスパゲッティ	鶏肉のハーブ焼き	海藻サラダ		※ヨーグルト	451 2.1
21	水	ごはん	サバのごまだれ焼き	こんにゃくの炒り煮	かぼちゃの味噌汁		526 1.6
22	木	食パン	白身魚フライ	ゆでとうもろこし	アルファベットスープ	いちごジャム	549 2.4
23	金	ごはん	フライドポテト	キャベツのマリネ	ハヤシライス		572 2.2
26	月	ごはん	イカのオリーブ焼き	コーンサラダ	ポークカレー		550 2.1
27	火	山菜うどん	かき揚げ	ひじきの炒め煮		※巨峰ゼリー	437 1.7

※8月28日以降の献立表は、学園と一緒に7・8月分として出しております。