

令和7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(kcal)
		主食	主菜	副菜	副菜・その他	塩分(g)
22	火	ミートソーススパゲッティ	フライドポテト	夏野菜サラダ		460 1.4
23	水	白ごはん	豚肉の塩こうじ焼き	ひじきの煮付け	なすの味噌汁	492 1.6
24	木	黒コッペパン	鶏肉のハーブ焼き	キャベツのマリネ	冬瓜スープ	479 2.3
25	金	白ごはん	アジの香味揚げ	じゃがいもの金平	豆腐のすまし汁	474 1.4
28	月	白ごはん	蒸しシューマイ	スタミナ丼の具	わかめスープ	429 1.1
29	火	かやくうどん	竹輪の磯辺揚げ	ごま和え		422 2.1
30	水	白ごはん	サバの塩焼き	肉じゃが	実だくさん味噌汁	525 1.4
31	木	コッペパン	ささみのレモンソース	カラフルサラダ	パンプキンスープ	502 2.0
【8月】						
1	金	ナン	キーマカレー	キャベツのソテー	フルーツポンチ	414 2.0
4	月	白ごはん	麻婆豆腐	ナムル	ワンタンスープ	465 1.7
5	火	味噌ソーススパゲッティ	厚焼玉子	酢の物		426 2.0
6	水	白ごはん	ウインナー	枝豆の塩ゆで	チキンカレー	500 1.3
7	木	食パン	ポークビーンズ	ゆでとうもろこし	野菜スープ	464 2.4
8	金	白ごはん	そぼろ丼の具	おかか和え	五目汁	467 1.2
18	月	白ごはん	豚肉のスタミナ焼き	切干大根の煮物	すまし汁	487 1.4
19	火	ロールパン	照り焼きチキン	イタリアンサラダ	ジュリエンヌスープ	436 1.8
20	水	白ごはん	ホイコーロー	春雨サラダ	中華スープ	440 1.7
21	木	コッペパン	白身魚フライ	カラフルソテー	アルファベットスープ	463 1.9
22	金	カレーうどん	コロッケ	磯香和え		422 2.2
25	月	白ごはん	鶏肉のから揚げ	こんにゃくの炒め物	赤味噌汁	502 1.6
26	火	イタリアンスパゲッティ	ハンバーグ	ポテトサラダ		459 2.1

※8月28日以降の献立表は、学園と一緒に7・8月分として出してあります。