

5 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

18 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
6	木	牛乳	麦飯	※シーフードライス 粉ふきいも キャベツのスープ チーズ	821 2.6
7	金	牛乳	一食うどん	※カレーうどん ※あげ大豆 と き に はっこうにゅう 発酵乳	770 2.2
10	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 郡上味噌 いちやん ※ だいこん に つき大根のいため煮 ※ じる かきたま汁	749 2.2
11	火	牛乳	米飯	※ アユの薬味だれ ※ ふく に ※ せいらゆうじる 清流汁	779 2.4
12	水	牛乳	麦飯	※ ハヤシライス ※ まめ 豆のマリネ フルーツの盛り合わせ ※ ぎょかな 小魚	890 2.1
13	木	牛乳	麦飯	※ はっぽうさい 八宝菜 ギョウザ わかめスープ	835 2.9
14	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ にく ※ とうふ み そ する ※ なつとう 肉じゃが ごまあえ 豆腐の味噌汁 納豆	813 2.5
17	月	牛乳	黒パン	※ アサリのチャウダー キャベツのカレーソテー ナタデココポンチ	842 2.9
18	火	牛乳	米飯	くろ とりてん ※ いなかじる 黒ごま鶏天 おかかあえ 田舎汁	756 1.6
19	水	牛乳	麦飯	※ さんさい ※ ちやあ ※ ぎふみそする 山菜ごはん キビナゴのお茶揚げ 岐福味噌汁	813 1.9
20	木	牛乳	ソフト麺	※ にくみそ だいず ぎょかな ※ みる 肉味噌 大豆と小魚 キャベツの甘酢あえ	829 2.3
21	金	牛乳	米飯	ちぐさや ※ いり ※ みそする 千草焼き 炒り鶏 たまねぎの味噌汁 ふりかけ	763 2.9
24	月	牛乳	食パン	アジのアーモンド揚げ じゃがいものソテー ※ みる ミネストローネ ジャム	848 2.9
25	火	牛乳	米飯	カツオのさらさ揚げ ※ あおな に ※ さわにわん 青菜の煮びたし 沢煮椀	764 1.7
26	水	牛乳	麦飯	※ おやこどんぶり ※ かお ※ じる まめ 親子丼 香りあえ すまし汁 そら豆	757 2.4
27	木	牛乳	麦飯	【味の旅ー滋賀県ー】 ※ こ ※ あか 小アユのかりん揚げ 赤こんにゃくのきんぴら ※ まめじる うち豆汁 ゼリー	827 2.3
28	金	牛乳	米飯	※ ぶたにく ※ こまつな ※ ぎふみそする 豚肉のしょうが焼き 小松菜のおひたし 岐福味噌汁	742 2.2
31	月	牛乳	食パン	※ チリコンカン ※ グリーンサラダ ※ カラフルスープ ヨーグルト	829 3.8

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産を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。
- ◇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。