

5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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	618	1.9
7	金	牛乳	食パン	アジのアーモンド揚げ ※じゃがいものソテー ミネストローネ ジャム	675	2.4
10	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※ だいこん つき大根のいため煮 ※ かきたま汁	606	1.9
11	火	牛乳	米飯	※ アユの薬味だれ ※ふく に ※せいりゅうじる 清流汁	628	2.1
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	713	1.5
13	木	牛乳	一食うどん	※ カレーうどん ※あ だいず と き に にゅうさんきんいんりょう 揚げ大豆 土佐煮 乳酸菌飲料	600	1.5
14	金	牛乳	米飯	ちぐさや ※い どり ※ たまねぎの味噌汁 ふりかけ	618	2.4
17	月	牛乳	米飯	※おやこどんぶり ※かお ※ じる そら豆 親子丼 香りあえ すまし汁	619	2.0
18	火	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	696	2.5
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※にく 肉じゃが ※とうふ みそしる ※なつとう 豆腐の味噌汁 納豆	654	2.2
20	木	牛乳	麦飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※こまつな ※ぎふみそしる 小松菜のおひたし 岐福味噌汁	604	1.9
21	金	牛乳	米飯	※はっぽうさい 八宝菜 ギョウザ わかめスープ	649	2.2
24	月	牛乳	米飯	くる とりてん ※ いなかじる 黒ごま鶏天 おかかあえ 田舎汁	607	1.3
25	火	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	661	3.0
26	水	牛乳	麦飯	※さんさい 山菜ごはん ※ キビナゴのお茶揚げ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	657	1.4
27	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ 肉味噌 ※だいず 大豆と小魚 ※ キャベツの甘酢あえ	644	1.8
28	金	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	617	1.5
31	月	牛乳	米飯	【味の旅—滋賀県—】 ※こ 小アユのかりん揚げ ※あか 赤こんにやくのきんぴら ※ まめじる うち豆汁 ゼリー	668	1.9

(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。