

5 月学校給食献立表(北地区)

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	一食うどん	※カレーうどん ※あげだいず 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
10	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※だいにん に 郡上味噌けいちゃん 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 アユの薬味だれ 含め煮 清流汁	628	2.1
12	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※まめ も あ ハヤシライス 豆のマリネ フルーツの盛り合わせ	713	1.5
13	木	牛乳	麦飯	※はっほうさい 八宝菜 ギョウザ わかめスープ	649	2.2
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	654	2.2
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	696	2.5
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	607	1.3
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	657	1.4
20	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ だいず こさかな ※ ※あまず 肉味噌 大豆と小魚 キャベツの甘酢あえ	644	1.8
21	金	牛乳	米飯	ちぐさや ※い どり ※みそする 千草焼き 炒り鶏 たまねぎの味噌汁 ふりかけ	618	2.4
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 ミネストローネ ジャム	675	2.4
25	火	牛乳	米飯	※あおな に ※さわにわん カツオのさらさ揚げ 青菜の煮びたし 沢煮碗	617	1.5
26	水	牛乳	麦飯	※おやかどんぶり ※かお ※ じる まめ 親子丼 香りあえ すまし汁 そら豆	619	2.0
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	668	1.9
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	604	1.9
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	661	3.0

(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。