

5月学校給食献立表(南地区)

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	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌 けいちゃん つけ大根のいため煮 ※かきたま汁	606	1.9
7	金	牛乳	米飯	※シーフードライス 粉ふきいも キャベツのスープ	618	1.9
10	月	牛乳	米飯	ちくさや 炒り鶏 たまねぎの味噌汁 ふりかけ	618	2.4
11	火	牛乳	米飯	※やくみ アユの葉味だれ 含め煮 清流汁	628	2.1
12	水	牛乳	一食うどん	※カレーうどん 揚げ大豆 土佐煮 乳酸菌飲料	600	1.5
13	木	牛乳	麦飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※こまつな 小松菜のおひたし ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	604	1.9
14	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
17	月	牛乳	米飯	くろ とりてん ※ おかかあえ 田舎汁	607	1.3
18	火	牛乳	米飯	※さんまい 山菜ごはん ※ちやあ キビナゴのお茶揚げ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	657	1.4
19	水	牛乳	ソフト麺	※にくみそ だいず 大豆と小魚 ※キャベツの甘酢あえ	644	1.8
20	木	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※かお ※じる 親子丼 香りあえ すまし汁 そら豆	619	2.0
21	金	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
24	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
25	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※にく 肉じゃが ※とうふ 豆腐の味噌汁 ※なつとう 納豆	654	2.2
26	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
27	木	牛乳	麦飯	※はっぽうさい 八宝菜 ギョウザ わかめスープ	649	2.2
28	金	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
31	月	牛乳	米飯	カツオのさらさ揚げ ※あおな に 青菜の煮びたし ※さわにわん 沢煮椀	617	1.5

(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。