

5月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 19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
2	月	牛乳	米飯 ※ たけのこごはん ※ カツオのたつた揚げ ※ ぎふみそしる ちまき	882	2.3
6	金	牛乳	米飯 ※ チンゲンサイの中華炒め ※ 麻婆豆腐 ※ とりだんご	762	2.6
9	月	牛乳	米飯 ※ 厚焼き卵 ※ しらたき入りじゃがいもの煮つけ ※ 孟宗汁 ※ 大豆入り小魚	760	2.4
10	火	牛乳	お茶パン ※ アサリのチャウダー ※ キャベツのサラダ ナタデココポンチ	738	3.0
11	水	牛乳	麦飯 ※ アユの甘だれ ※ 小松菜の煮合え ※ 清流汁 ※ ぶりかけ	702	2.2
12	木	牛乳	麦飯 ※ 大根と豚肉の煮物 ※ たまねぎの味噌汁 ※ いんげんのごまあえ ※ 納豆	758	2.5
13	金	牛乳	ソフト麺 ※ 肉味噌 ※ あいだいず ※ キャベツの香りあえ	837	2.3
16	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ 豚肉のしょうが焼き ※ 沢あざみのきんぴら ※ アサリの味噌汁	765	2.6
17	火	牛乳	食パン アジの大豆衣揚げ ひよこ豆のサラダ ※ ジュリエンヌスープ ※ ジャム	811	3.0
18	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ ハヤシライス ※ 豆のマリネ ※ コーンもやし	831	2.2
19	木	牛乳	麦飯 ※ 八宝菜 ※ ギョウザ ※ わかめスープ	814	2.6
20	金	牛乳	米飯 【味の旅-奈良県-】 ※ 揚げだし豆腐 ※ 野菜あんかけ ※ こんざ ※ そうめん汁 はちみつ大豆	824	2.0
23	月	牛乳	米飯 マグロのさらさ揚げ ※ 切り干し大根の煮つけ ※ 味噌汁	787	1.9
24	火	牛乳	食パン ※ チリコンカン ※ ほうれん草のソテー ※ カラフルスープ チーズ	799	3.8
25	水	牛乳	麦飯 ※ シーフードライス ※ グリーンポテト ※ 春野菜のスープ ※ 豆乳デザート	738	2.0
26	木	牛乳	一食うどん ※ カレーうどん ※ イカの織部揚げ ※ ごまあえ ※ そら豆	778	2.2
27	金	牛乳	米飯 ※ 黒ごま鶏天 ※ 小松菜のおかかあえ ※ すまし汁	755	1.8
30	月	牛乳	米飯 ※ 郡上味噌 ※ けいちゃん ※ つき大根のいため煮 ※ かきたま汁	736	2.2
31	火	牛乳	コッペパン ※ ボイルウインナー ※ キャベツのカレーソテー ※ ミネストローネ ※ ゼリー	839	3.9

(令和4年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』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。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生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。