

5 月学校給食献立表(南地区)

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	※ ^{ぶたにく} 豚肉の味噌炒め	たけのこのおかか煮	※ ^{かきたま} 汁 ヨーグルト	759	2.1
6	金	牛乳	お茶パン	※ ^{アサリ} のアサリのチャウダー	※ ^{キャベツ} のキャベツのサラダ	ナタデココポンチ	738	3.0
9	月	牛乳	米飯	くろごま ^{とりにん} 鶏天	※ ^{こまつな} 小松菜のおかかあえ	※ ^{すまし} 汁	755	1.8
10	火	牛乳	米飯	※ ^{チンゲンサイ} のチンゲンサイの中華炒め	※ ^{まーぼ} 豆腐	※ ^{とりだんご} 鶏団子スープ	762	2.6
11	水	牛乳	麦飯	※ ^{あま} アユの甘だれ	※ ^{こまつな} 小松菜の煮合え	※ ^{せいりゅう} 清流汁	702	2.2
12	木	牛乳	麦飯	あつや ^{たまご} 厚焼き卵	※ ^{しらたき} しらたき入りじゃがいもの煮つけ	※ ^{もろそう} 汁 大豆入り小魚	760	2.4
13	金	牛乳	食パン	※ ^{アジ} のアジの大豆衣揚げ	※ ^{ひよこ豆} ひよこ豆のサラダ	※ ^{ジュリエン} ジュリエンスープ	811	3.0
16	月	牛乳	米飯	※ ^{はっほうさい} 八宝菜	ギョウザ	わかめスープ	814	2.6
17	火	牛乳	米飯	※ ^{マグロ} のマグロのさらさ揚げ	※ ^{きぼだいこん} 切り干し大根の煮つけ	※ ^{みそ} 味噌汁	787	1.9
18	水	牛乳	ソフト麺	※ ^{にくみそ} 肉味噌	※ ^{あげ} 揚げ大豆	※ ^{かお} キャベツの香りあえ	837	2.3
19	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】	※ ^{ハヤシライス} ハヤシライス	※ ^{豆のマリネ} 豆のマリネ	831	2.2
20	金	牛乳	コッペパン	※ ^{ボイルウインナー} ボイルウインナー	※ ^{キャベツ} キャベツのカレーソテー	※ ^{ミネストローネ} ミネストローネ	839	3.9
23	月	牛乳	米飯	【味の旅ー奈良県ー】	※ ^{あげ} 揚げだし豆腐	※ ^{野菜あんかけ} 野菜あんかけ	824	2.0
24	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】	※ ^{ぶたにく} 豚肉のしょうが焼き	※ ^{沢あざみ} 沢あざみのきんぴら	765	2.6
25	水	牛乳	一食うどん	※ ^{カレーうどん} カレーうどん	※ ^{イカの織部揚げ} イカの織部揚げ	※ ^{ごまあえ} ごまあえ	778	2.2
26	木	牛乳	麦飯	※ ^{シーフードライス} シーフードライス	※ ^{グリーンポテト} グリーンポテト	※ ^{春野菜のスープ} 春野菜のスープ	738	2.0
27	金	牛乳	食パン	※ ^{チリコンカン} チリコンカン	※ ^{ほうれん草} ほうれん草のソテー	※ ^{カラフルスープ} カラフルスープ	799	3.8
30	月	牛乳	米飯	※ ^{郡上味噌} 郡上味噌	※ ^{つき大根} つき大根のいため煮	※ ^{かきたま} 汁	736	2.2
31	火	牛乳	米飯	※ ^{だいこん} 大根と豚肉の煮物	※ ^{たまねぎ} たまねぎの味噌汁	※ ^{いんげん} いんげんのごまあえ	758	2.5

(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。