

## 5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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 岐福味噌汁 かしわもち 柏餅	727	2.0	
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	596	2.3	
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	589	2.1	
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	602	2.5	
11	水	牛乳	麦飯	※ アユの甘だれ ※ 小松菜の煮合え ※ 清流汁	554	1.8	
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	603	2.1	
13	金	牛乳	ソフト麺	※ 肉味噌 ※ 揚げ大豆 ※ キャベツの香りあえ	647	2.1	
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		614	2.3
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	636	2.5	
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		657	1.7
19	木	牛乳	麦飯	※ 八宝菜 ※ ギョウザ ※ わかめスープ	632	2.1	
20	金	牛乳	米飯	【味の旅—奈良県—】 ※ 揚げだし豆腐の野菜あんかけ ※ こんざ ※ そうめん汁		626	1.7
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	617	1.7	
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	602	2.8	
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	596	1.7	
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	623	1.9	
27	金	牛乳	米飯	※ 黒ごま鶏天 ※ 小松菜のおかかあえ ※ すまし汁	589	1.4	
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	594	1.9	
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	629	2.9	

(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。