

## 5 月学校給食献立表(南地区)

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	※ <sup>※ふたにく み そ い た</sup> 豚肉の味噌炒め <sup>に</sup> たけのこのおかか煮 <sup>※</sup> かきたま汁 <sup>じる</sup>	574	1.8
6	金	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
9	月	牛乳	米飯	※ <sup>くろ とりてん</sup> 黒ごま鶏天 <sup>※こまつな</sup> 小松菜のおかかあえ <sup>※</sup> すまし汁 <sup>じる</sup>	589	1.4
10	火	牛乳	米飯	※ <sup>ちゅうかい</sup> チンゲンサイの中華炒め <sup>※まーぼー豆腐</sup> 麻婆豆腐 <sup>とりだんご</sup> 鶏団子スープ	596	2.3
11	水	牛乳	麦飯	※ <sup>あま</sup> アユの甘だれ <sup>※こまつな</sup> 小松菜の煮合え <sup>に</sup> 清流汁 <sup>※せいらゆうじる</sup>	554	1.8
12	木	牛乳	麦飯	<sup>あつや たまご</sup> 厚焼き卵 <sup>※</sup> しらたき入りじゃがいもの煮つけ <sup>に</sup> <sup>※もうそうじる</sup> 孟宗汁	589	2.1
13	金	牛乳	食パン	<sup>だいずころもあ</sup> アジの大豆衣揚げ <sup>まめ</sup> ひよこ豆のサラダ ※ジュリエヌスープ ※ジャム	636	2.5
16	月	牛乳	米飯	※ <sup>はっぼうさい</sup> 八宝菜 ギョウザ わかめスープ	632	2.1
17	火	牛乳	米飯	マグロのさらさ揚げ <sup>あ</sup> 切り干し大根の煮つけ <sup>※き ぼ</sup> 味噌汁 <sup>だいこん</sup> <sup>に</sup> <sup>※みそしる</sup>	617	1.7
18	水	牛乳	ソフト麺	※ <sup>にくみそ</sup> 肉味噌 <sup>※あ</sup> 揚げ大豆 <sup>※</sup> キャベツの香りあえ <sup>かお</sup>	647	2.1
19	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>しよくざい</sup> ハヤシライス <sup>※まめ</sup> 豆のマリネ <sup>※</sup> コーンもやし 	657	1.7
20	金	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
23	月	牛乳	米飯	【味の旅ー奈良県ー】 ※ <sup>あ</sup> 揚げだし豆腐 <sup>どうふ</sup> の野菜あんかけ <sup>やさい</sup> <sup>※</sup> <sup>じる</sup> <sup>こんざ</sup> そうめん汁 	626	1.7
24	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>ふたにく</sup> 豚肉のしょうが焼き <sup>や</sup> <sup>※さわ</sup> 沢あざみのきんぴら  ※ <sup>アサリ</sup> <sup>みそしる</sup> <sup>汁</sup>	614	2.3
25	水	牛乳	一食うどん	※ <sup>カレーうどん</sup> <sup>※</sup> <sup>おりべあ</sup> イカの織部揚げ <sup>※</sup> <sup>まめ</sup> <sup>ごまあえ</sup> <sup>そら豆</sup>	623	1.9
26	木	牛乳	麦飯	※シーフードライス グリーンポテト <sup>※はるやさい</sup> 春野菜のスープ <sup>とうにゅう</sup> 豆乳デザート	596	1.7
27	金	牛乳	食パン	※ <sup>チリコンカン</sup> <sup>※</sup> <sup>そう</sup> ほうれん草のソテー <sup>※</sup> カラフルスープ	602	2.8
30	月	牛乳	米飯	※ <sup>ぐじょうみそ</sup> 郡上味噌 <sup>※</sup> <sup>だいこん</sup> <sup>に</sup> <sup>※</sup> <sup>じる</sup> <sup>つき大根のいため煮</sup> <sup>かきたま汁</sup>	594	1.9
31	火	牛乳	米飯	※ <sup>だいこん</sup> <sup>ふたにく</sup> <sup>にもの</sup> <sup>※</sup> <sup>みそしる</sup> <sup>大根と豚肉の煮物</sup> <sup>たまねぎの味噌汁</sup> ※ <sup>いんげん</sup> <sup>※なっとう</sup> <sup>ごまあえ</sup> <sup>納豆</sup>	603	2.1

(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。