

5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 20 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
1	月	牛乳	米飯	シーフードライス グリーンポテト <small>※はるやさい</small> 春野菜のスープ とうにゅう 豆乳デザート	750	2.1
2	火	牛乳	米飯	<small>※さんさい</small> 山菜ごはん <small>※</small> アジの香味揚げ <small>※しん</small> 新たまねぎの味噌汁 かしわもち 柏餅	873	2.3
8	月	牛乳	米飯	<small>※はつぼうさい</small> 八宝菜 ギョーザ <small>※</small> わかめスープ	796	2.5
9	火	牛乳	お茶パン	<small>※</small> アサリのチャウダー <small>※</small> ひよこ豆のサラダ <small>※</small> ナタデココポンチ	781	3.1
10	水	牛乳	麦飯	あつや たまご <small>※</small> 厚焼き卵 <small>い</small> しらたき入りじゃがいもの煮つけ <small>※もうそうじる</small> 孟宗汁 だいずい <small>こざかな</small> 大豆入り小魚	745	2.4
11	木	牛乳	麦飯	<small>※</small> アユのごま味噌だれ <small>※</small> 角麩の煮つけ <small>※せいりゆうじる</small> 清流汁	768	1.9
12	金	牛乳	米飯	<small>※ぶたにく</small> 豚肉のしょうが焼き <small>※</small> ひじきの煮物 <small>※ぎふそうでんみそじる</small> 岐福早田味噌汁	747	2.2
15	月	牛乳	米飯	<small>※</small> チャンプルー <small>※</small> もずく汁 <small>※</small> フルーツ盛り合わせ	739	2.0
16	火	牛乳	食パン	チキンメンチカツ <small>※</small> キャベツのソテー <small>※</small> ジュリエンヌスープ ヨーグルト	802	3.3
17	水	牛乳	麦飯	<small>※おやかどんぶり</small> <small>※</small> 親子丼 <small>ほ</small> 切り干し大根のじゃこ煮 <small>※</small> アサリの味噌汁 ゼリー	797	2.7
18	木	牛乳	一食うどん	<small>※</small> カレーうどん <small>※</small> キビナゴのから揚げ <small>※</small> ほうれん草のごまあえ <small>※</small> そら豆	725	2.2
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 <small>※だいこん</small> <small>ぶたにく</small> <small>※</small> 大根と豚肉の煮物 <small>※</small> さやいんげんの煮びたし  <small>※はる</small> <small>みそじる</small> <small>※なつとう</small> 春どりごぼうの味噌汁 納豆	732	2.3
22	月	牛乳	米飯	くろ <small>とりてん</small> <small>※あおな</small> 黒ごま鶏天 青菜のおひたし <small>※</small> すまし汁	750	1.8
23	火	牛乳	食パン	<small>※</small> チリコンカン <small>※</small> キャベツのサラダ <small>※</small> ポテトスープ チーズ	803	3.9
24	水	牛乳	麦飯	イカと新じゃがのあめがらめ <small>※いそにしき</small> <small>※さわにわん</small> 磯錦 沢煮椀 ふりかけ	757	2.2
25	木	牛乳	麦飯	<small>※</small> ハヤシライス <small>※</small> 豆のマリネ <small>※</small> コーンもやし <small>こざかな</small> 小魚	817	2.4
26	金	牛乳	米飯	【味の旅—高知県—】 <small>※</small> カツオのたつた揚げ <small>※こまつな</small> <small>と</small> 小松菜の土佐あえ <small>※</small> だるめ汁 ゼリー 	786	2.3
29	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 <small>※ぐじょうみそ</small> 郡上味噌けいちゃん <small>※</small> <small>だいこん</small> つき大根のいため煮  <small>※</small> かきたま汁	734	2.2
30	火	牛乳	黒パン	<small>※あつあ</small> 厚揚げのケチャップ炒め <small>※</small> アスパラと卵のミモザソテー <small>※</small> ラビオリスープ オレンジ	815	3.9
31	水	牛乳	ソフト麺	<small>※にくみそ</small> <small>※ちやまめ</small> <small>※</small> 肉味噌 お茶豆 <small>※</small> キャベツの香りあえ	837	2.5

(令和5年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を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。
- ◇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。