

## 5 月学校給食献立表(南地区)

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

(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。