

5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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 春野菜のスープ 豆乳デザート	590	1.6
2	火	牛乳	米飯	山菜ごはん アジの香味揚げ 新たまねぎの味噌汁 柏餅	722	1.9
8	月	牛乳	米飯	八宝菜 ギョーザ わかめスープ	620	2.1
9	火	牛乳	お茶パン	アサリのチャウダー ひよこ豆のサラダ ナタデココポンチ	648	2.7
10	水	牛乳	麦飯	厚焼き卵 しらたき入りじゃがいもの煮つけ 孟宗汁	578	2.1
11	木	牛乳	麦飯	アユのごま味噌だれ 角麩の煮つけ 清流汁	619	1.7
12	金	牛乳	米飯	豚肉のしょうが焼き ひじきの煮物 岐福早田味噌汁	617	1.9
15	月	牛乳	米飯	チャンプルー もずく汁 フルーツ盛り合わせ	588	1.8
16	火	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	639	2.8
17	水	牛乳	麦飯	親子丼 切り干し大根のじゃこ煮 アサリの味噌汁 ゼリー	626	2.5
18	木	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	586	1.6
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 大根と豚肉の煮物 さやいんげんの煮びたし 春どりごぼうの味噌汁 納豆	572	2.0
22	月	牛乳	米飯	黒ごま鶏天 青菜のおひたし すまし汁	594	1.4
23	火	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	613	2.8
24	水	牛乳	麦飯	イカと新じゃがのあめがらめ 磯錦 沢煮椀 ふりかけ	613	1.8
25	木	牛乳	麦飯	ハヤシライス 豆のマリネ コーンもやし	635	1.7
26	金	牛乳	米飯	【味の旅—高知県—】 カツオのたつた揚げ 小松菜の土佐あえ どろめ汁 ゼリー	637	2.2
29	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 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
30	火	牛乳	黒パン	厚揚げのケチャップ炒め アスパラと卵のミモザソテー ラビオリスープ オレンジ	671	3.3
31	水	牛乳	ソフト麺	肉味噌 お茶豆 キャベツの香りあえ	648	1.9

(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。