

5 月学校給食献立表(北地区)

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	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
2	火	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	722	1.9
8	月	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
9	火	牛乳	米飯	※おやこどんぶり※き ぼ だいこん に ※ みそしる 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
10	水	牛乳	一食うどん	※ カレーうどん ※ キビナゴのからあげ ※ ほうれん草のごまあえ そら豆	586	1.6
11	木	牛乳	麦飯	※ アユのごま味噌だれ ※かくふ に ※せいりゅうじる 角麩の煮つけ 清流汁	619	1.7
12	金	牛乳	米飯	※ぶたにく や ※ にもの ※ぎふそうでんみそしる 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	黒パン	※あつあ いた ※ たまご 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
16	火	牛乳	米飯	【味の旅—高知県—】 ※ あ 小松菜の土佐あえ ※ じる かつおのたつた揚げ ※こまつな と き どれめ汁 ゼリー 	637	2.2
17	水	牛乳	麦飯	※ ハヤシライス ※まめ ※ コーンもやし 豆のマリネ	635	1.7
18	木	牛乳	麦飯	※はっぼうさい ゴーザ ※ わかめスープ	620	2.1
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん ぶたにく にもの ※ に 大根と豚肉の煮物 さやいんげんの煮びたし  ※はる みそしる ※なつとう 春どりごぼうの味噌汁 納豆	572	2.0
22	月	牛乳	米飯	くろ とりてん ※あおな ※ じる 黒ごま鶏天 青菜のおひたし すまし汁	594	1.4
23	火	牛乳	米飯	あつや たまご ※ い に ※もうそうじる 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
24	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	590	1.6
25	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ ※ちやまめ ※ かお 肉味噌 お茶豆 キャベツの香りあえ	648	1.9
26	金	牛乳	米飯	※ チャンプルー ※ じる も あ もずく汁 フルーツ盛り合わせ	588	1.8
29	月	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
30	火	牛乳	米飯	※しん いか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 ふりかけ	613	1.8
31	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※ だいこん に 郡上味噌けいちゃん つき大根のいため煮  ※ じる かきたま汁	594	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。