

5 月学校給食献立表(南地区)

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	722	1.9
			※ ^{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		
2	火	牛乳	お茶パン	648	2.7
			※ ^{あさり} 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		
8	月	牛乳	米飯	620	2.1
			※ ^{はっほうさい} 八宝菜 ギョーザ ※ ^{わかめ} わかめスープ		
9	火	牛乳	米飯	617	1.9
			※ ^{ぶたにく} 豚肉のしょうが焼き ※ ^{ひじき} ひじきの煮物 ※ ^{ぎふ} 岐福早田味噌汁		
10	水	牛乳	麦飯	626	2.5
			※ ^{おやこどんぶり} 親子丼 ※ ^ほ 切り干し大根のじゃこ煮 ※ ^{だいこん} アサリの味噌汁 ゼリー		
11	木	牛乳	麦飯	619	1.7
			※ ^{あゆ} アユのごま味噌だれ ※ ^{みそ} 角麩の煮つけ ※ ^{せいりゅう} 清流汁		
12	金	牛乳	食パン	613	2.8
			※ ^{ちりこんかん} チリコンカン ※ ^{キャベツ} キャベツのサラダ ※ ^{ポテト} ポテトスープ		
15	月	牛乳	米飯	588	1.8
			※ ^{チャンプルー} チャンプルー ※ ^{もずく} もずく汁 フルーツ盛り合わせ		
16	火	牛乳	米飯	578	2.1
			※ ^{あつや} 厚焼き卵 ※ ^{たまご} しらたき入りじゃがいもの煮つけ ※ ^{もうそう} 孟宗汁		
17	水	牛乳	一食うどん	586	1.6
			※ ^{カレー} カレーうどん ※ ^あ キビナゴのから揚げ ※ ^{ほうれん草} ほうれん草のごまあえ ※ ^{そら豆} そら豆		
18	木	牛乳	麦飯	572	2.0
			【ふるさと食材の日】 ※ ^{だいこん} 大根と ※ ^{ぶたにく} 豚肉の煮物 ※ ^に 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		
19	金	牛乳	食パン	639	2.8
			※ ^{チキンメンチカツ} チキンメンチカツ ※ ^{キャベツ} キャベツのソテー ※ ^{ジュリエヌ} ジュリエヌスープ ヨーグルト		
22	月	牛乳	米飯	594	1.9
			【ふるさと食材の日】 ※ ^{ぐじょうみそ} 郡上味噌 ※ ^{だいこん} つき大根のいため煮 ※ ^{かきたま} かきたま汁		
23	火	牛乳	米飯	637	2.2
			【味の旅—高知県—】 ※ ^{カツオ} カツオのたつた揚げ ※ ^あ 小松菜の土佐あえ ※ ^{じろめ} どろめ汁 ゼリー		
24	水	牛乳	ソフト麺	648	1.9
			※ ^{にくみそ} 肉味噌 ※ ^{ちやまめ} お茶豆 ※ ^{かお} キャベツの香りあえ		
25	木	牛乳	麦飯	635	1.7
			※ ^{ハヤシライス} ハヤシライス ※ ^{まめ} 豆のマリネ ※ ^{コーン} コーンもやし		
26	金	牛乳	黒パン	671	3.3
			※ ^{あつあ} 厚揚げのケチャップ炒め ※ ^{いた} アスパラと卵のミモザソテー ※ ^{ラビオリ} ラビオリスープ ※ ^{オレンジ} オレンジ		
29	月	牛乳	米飯	594	1.4
			※ ^{くろ} 黒ごま鶏天 ※ ^{とりてん} 青菜のおひたし ※ ^{あおな} すまし汁		
30	火	牛乳	米飯	613	1.8
			※ ^{しん} イカと新じゃがのあめがらめ ※ ^{いそにしき} 磯錦 ※ ^{さわにわん} 沢煮椀 ふりかけ		
31	水	牛乳	麦飯	590	1.6
			※ ^{はる} シーフードライス ※ ^{やさい} グリーンポテト ※ ^{はる} 春野菜のスープ ※ ^{とうにゅう} 豆乳デザート		

(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。