

5 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中 21 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	水	牛乳	麦飯	※たけのこごはん ※カツオのさらさ揚げ ※たまねぎの味噌汁 かしわもち	880	2.2
2	木	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※いそにしき ※ 親子丼 磯錦 キャベツの岐福味噌汁 ゼリー	810	3.5
7	火	牛乳	米飯	※こうや豆腐 ※ 高野豆腐のそぼろ煮 ほうれん草の大豆あえ 孟宗汁 ふりかけ	756	2.8
8	水	牛乳	麦飯	※はっほうさい ※ 八宝菜 ギョーザ わかめスープ	779	2.4
9	木	牛乳	麦飯	※ アジの大豆衣揚げ たけのこの土佐煮 ※あおさのしんじょ汁 ゼリー	758	2.3
10	金	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	797	3.2
13	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※アユのごま味噌だれ ※角麩の煮つけ ※せりゅう汁 	762	1.8
14	火	牛乳	米飯	※ 厚焼き卵 肉じゃが アサリの味噌汁 大豆入り小魚	758	2.2
15	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	842	2.5
16	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※ 郡上味噌けいちゃん つき大根の炒め煮 かきたま汁 ゼリー 	786	2.3
17	金	牛乳	黒パン	※あつあ 厚揚げのケチャップ炒め アスパラのミモザソテー ※ キャロットポタージュ	753	3.0
20	月	牛乳	米飯	※ イカと新じゃがのあめがらめ こんにやくのきんぴら ※さわにわん ひじきの佃煮	760	2.6
21	火	牛乳	米飯	※ぶたにく ※ 豚肉のしょうが焼き ツナとひじきの煮物 ※ぎふそうめんみそ汁	753	2.4
22	水	牛乳	一食うどん	※ カレーうどん ※キビナゴのから揚げ ※こまつな そらまめ	745	2.2
23	木	牛乳	麦飯	※ シーフードライス グリーンポテト ※アスパラガスのスープ 豆乳デザート	754	1.9
24	金	牛乳	コッペパン	※ スロッピージョー ※キャベツのサラダ ※ ポテトスープ ヨーグルト	781	3.5
27	月	牛乳	米飯	※ チャンプルー ※たまごい 卵入りもずく汁 フルーツ盛り合わせ	751	2.0
28	火	牛乳	米飯	【味の旅—宮城県—】 ※ 笹かまぼこの磯辺揚げ おくずかけ ※ ほうれん草のおかかあえ ずんだ餅 	812	2.4
29	水	牛乳	麦飯	※ 大根と豚肉の煮物 さやいんげんの削り節あえ ※ ごぼうの岐福味噌汁 納豆	749	2.3
30	木	牛乳	麦飯	※ ハヤシライス ※ 豆のマリネ ※ コーンもやし 小魚	813	2.4
31	金	牛乳	食パン	※ 白身魚フライ ※ キャベツのカレーソテー ※ ミネストローネ オレンジ	783	3.4

(令和6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。