

5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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	※はっぽうさい 八宝菜 ギョーザ ※わかめスープ	606	2.0
2	木	牛乳	麦飯	※たけのこごはん カツオのさらさ揚げ たまねぎのみそ汁 かしわもち	699	1.9
7	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	649	2.7
8	水	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※いそにしき ※磯錦 キャベツの岐福味噌汁 ゼリー	647	2.7
9	木	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	651	1.9
10	金	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 沢煮椀 ひじきの佃煮	600	2.2
13	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※アユのごま味噌だれ ※かくふ に 角麩の煮つけ ※せりゆうる 清流汁 	617	1.6
14	火	牛乳	黒パン	※あつあ 厚揚げのケチャップ炒め ※いた アスパラのミモザソテー ※キャロットポタージュ	609	2.4
15	水	牛乳	麦飯	※アジの大豆衣揚げ たけのこの土佐煮 ※おさのしんじょ汁 ゼリー	601	1.6
16	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 とうにゅう 豆乳デザート	607	1.6
17	金	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 ※たいこん いた に つき大根の炒め煮 ※かきたま汁 	594	1.9
20	月	牛乳	米飯	※こうや豆腐 高野豆腐のそぼろ煮 ※そう ほうれん草の大豆あえ ※もうそうじる 孟宗汁 ふりかけ	609	2.5
21	火	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	642	2.7
22	水	牛乳	麦飯	※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	596	1.7
23	木	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 小松菜のごまあえ そらまめ	594	1.6
24	金	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 ※ぎふそうでんみそ汁 ※あつや たまご 厚焼き卵 ※にく 肉じゃが ※みそ汁 アサリの味噌汁	601	1.9
27	月	牛乳	米飯	※あつや たまご 厚焼き卵 ※にく 肉じゃが ※みそ汁 アサリの味噌汁	588	1.8
28	火	牛乳	食パン	※しろみぎかな 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	674	2.9
29	水	牛乳	麦飯	【味の旅—宮城県—】 ※さき いそべあ 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	662	1.7
30	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※コーンもやし	632	1.7
31	金	牛乳	米飯	※たいこん ぶたにく にももの 大根と豚肉の煮物 ※さやいんげんの削り節あえ ※ぎふみそ汁 納豆 ※なつとう	595	2.0

(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。