

5 月学校給食献立表(北地区)

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 | 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 |
| 2 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | ※たけのこごはん ※カツオのさらさ揚げ たまねぎの味噌汁 かしわもち | 699 | 1.9 |
| 7 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※こうや豆腐のそぼろ煮 ※ほうれん草の大豆あえ ※もうそうじる ふりかけ | 609 | 2.5 |
| 8 | 水 | 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 |
| 9 | 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 |
| 10 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※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 | 601 | 1.6 |
| 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 ※せりゅう汁  | 617 | 1.6 |
| 14 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※あつやたまご※にく ※アサリの味噌汁 | 588 | 1.8 |
| 15 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | ※ハヤシライス ※豆のマリネ ※コーンもやし | 632 | 1.7 |
| 16 | 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 | 651 | 1.9 |
| 17 | 金 | 牛乳 | 米飯 | 【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※だいこんいたに ※かきたま汁  | 594 | 1.9 |
| 20 | 月 | 牛乳 | 食パン | ※しろみぎかな ※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 |
| 21 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※チャンプルー ※たまごい ※じり 卵入りもずく汁 フルーツ盛り合わせ | 596 | 1.7 |
| 22 | 水 | 牛乳 | 麦飯 | 【味の旅—宮城県—】 ※さきいそべあ ※ ※ほうれん草のおかかあえ ※ずんだ餅  | 662 | 1.7 |
| 23 | 木 | 牛乳 | 麦飯 | ※はっぽうさい ※ギョーザ ※わかめスープ | 606 | 2.0 |
| 24 | 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 ツナとひじきの煮物 岐福早田味噌汁 | 601 | 1.9 |
| 27 | 月 | 牛乳 | 黒パン | ※あつあ ※いた ※ 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 | 609 | 2.4 |
| 28 | 火 | 牛乳 | 米飯 | ※だいこん ※ぶたにく ※にもの ※けず ぶし 大根と豚肉の煮物 さやいんげんの削り節あえ ※ ※ぎふみそしる ※なつとう ごぼうの岐福味噌汁 納豆 | 595 | 2.0 |
| 29 | 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 | 594 | 1.6 |
| 30 | 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 | 647 | 2.7 |
| 31 | 金 | 牛乳 | 米飯 | ※しん ※ イカと新じゃがのあめがらめ こんにやくのきんぴら ※きわにわん ひじきの佃煮 | 600 | 2.2 |

(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。