

5 月学校給食献立表(南地区)

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 ※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
2	木	牛乳	麦飯 ※おやこどんぶり ※いそにしき ※親子丼 磯錦 ※ぎふみそ汁 ※キャベツの岐福味噌汁 ゼリー	647	2.7
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 ※もうそうじる ※孟宗汁 ふりかけ	609	2.5
8	水	牛乳	麦飯 ※はつぼうさい ※八宝菜 ※ギョーザ ※わかめスープ	606	2.0
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	601	1.6
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 ※なたでココポンチ	649	2.7
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 ※せりゆする 清流汁 	617	1.6
14	火	牛乳	米飯 ※厚焼き卵 ※肉じゃが ※アサリの味噌汁	588	1.8
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	651	1.9
16	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※郡上味噌 ※いちゃん ※つき大根の炒め煮 ※かきたま汁 	594	1.9
17	金	牛乳	黒パン ※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
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 ※沢煮椀 ※ひじきの佃煮	600	2.2
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 ※ぎふそうでんみそ汁 ※岐福早田味噌汁	601	1.9
22	水	牛乳	一食うどん ※カレーうどん ※キビナゴのから揚げ ※小松菜のごまあえ ※そらまめ	594	1.6
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 ※とうにゆう ※豆乳デザート	607	1.6
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	642	2.7
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	596	1.7
28	火	牛乳	米飯 【味の旅—宮城県—】 ※ささ ※さ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
29	水	牛乳	麦飯 ※だいこん ※ぶたにく ※にもの ※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	595	2.0
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	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

(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。