

5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中

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	木	牛乳	コッペパン	ポテトコロケ ※グリーンソテー パンプキンポタージュ	723	2.9
2	金	牛乳	米飯	※たけのこごはん ※サワラの香り揚げ ※たまねぎの岐福味噌汁 かしわもち	853	1.9
7	水	牛乳	ソフト麺	※わふう和風カレーあんかけ ※キビナゴのから揚げ ※に煮びたし	762	2.5
8	木	牛乳	コッペパン	※ポークビーンズ オムレツ ※かいそう海藻サラダ	749	3.4
9	金	牛乳	米飯	ツナライス 粉ふきいも ※キャベツのスープ 小魚	764	1.9
12	月	牛乳	米飯	※アユの甘だれ ※とりにく ※かきふ ※に ※せいりゅうじる	750	2.0
13	火	牛乳	食パン	※チリコンカン ※アスパラのソテー ※ポテトスープ チーズ	733	3.3
14	水	牛乳	米飯	※チャンプルー もずくの卵スープ フルーツ盛り合わせ	757	1.7
15	木	牛乳	米飯	※とりにく ※に ※いそにしき ※ごもくじる	839	2.0
16	金	牛乳	米飯	【味の旅—広島県—】 ※こ小伊ワシの磯辺揚げ ※キャベツのレモンあえ ※うずみ	754	1.6
19	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん ※ぶたにく ※にも ※こまつな 大根と豚肉の煮物 小松菜のごまあえ ※ぎふみそしる ※なつとう じゃがいもの岐福味噌汁 納豆	775	2.4
20	火	牛乳	食パン	※にくだんご ※に ※キャベツのカレーソテー ※やさい 肉団子のトマト煮 ※野菜スープ ※ジャム	745	3.6
21	水	牛乳	米飯	※にく肉じゃが ※あつや ※たまご ※みそしる 厚焼き卵 アサリの味噌汁	757	2.4
22	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ ※ちやまめ ※肉味噌 お茶豆 いんげんのけずり節あえ	824	2.5
23	金	牛乳	米飯	※ちゅうかどんぶり ※はるま ※中華丼 春巻き わかめスープ	799	2.4
26	月	牛乳	米飯	※おやかどんぶり ※こまつな ※だいこん ※ぎふみそしる 親子丼 小松菜のおひたし 大根の岐福味噌汁	744	2.5
27	火	牛乳	コッペパン	※アサリのチャウダー ※まめ 豆のサラダ フルーツポンチ	794	3.2
28	水	牛乳	米飯	※ぐじょうみそ ※き ※ぼ ※だいこん 郡上味噌けいちゃん 切り干し大根とツナの煮つけ ※きんしたまご ※じる 錦糸卵のすまし汁 ゼリー	737	2.3
29	木	牛乳	一食中華麺	※ごもく ※シイラのあられ揚げ ※じゃがいもの中華炒め ゼリー	742	2.8
30	金	牛乳	米飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※コーンもやし	775	2.2

(令和7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%、パンとソフト麺と一食中華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、岐阜市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。
- ◇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。