

5 月学校給食献立表(北地区)

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	米飯	豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 花麩のすまし汁	749 2.1
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	コッペパン	ポテトコロッケ グリーンソテー パンプキンポタージュ	723 2.9
8	木	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
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	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
13	火	牛乳	米飯	アユの甘だれ 鶏肉と角麩のうま煮 清流汁	750 2.0
14	水	牛乳	米飯	ハヤシライス 豆のマリネ コーンもやし	775 2.2
15	木	牛乳	ソフト麺	和風カレーあんかけ キビナゴのから揚げ 煮びたし	762 2.5
16	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 大根と豚肉の煮物 小松菜のごまあえ じゃがいもの岐福味噌汁 納豆	775 2.4
19	月	牛乳	食パン	肉団子のトマト煮 キャベツのカレーソテー 野菜スープ ジャム	745 3.6
20	火	牛乳	米飯	鶏肉のオランダ煮 磯錦 五目汁	839 2.0
21	水	牛乳	米飯	中華丼 春巻き わかめスープ	799 2.4
22	木	牛乳	米飯	肉じゃが 厚焼き卵 アサリの味噌汁	757 2.4
23	金	牛乳	ソフト麺	肉味噌 お茶豆 いんげんのけずり節あえ	824 2.5
26	月	牛乳	コッペパン	アサリのチャウダー 豆のサラダ フルーツポンチ	794 3.2
27	火	牛乳	米飯	親子丼 小松菜のおひたし 大根の岐福味噌汁	744 2.5
28	水	牛乳	米飯	【味の旅—広島県—】 小イワシの磯辺揚げ キャベツのレモンあえ うずみ	754 1.6
29	木	牛乳	米飯	郡上味噌 いちちゃん 切り干し大根とツナの煮つけ 錦糸卵のすまし汁 ゼリー	737 2.3
30	金	牛乳	一食中華麺	五目ラーメン 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

(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。