

5 月学校給食献立表(南地区)

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	※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
2	金	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
7	水	牛乳	米飯	【味の旅—広島県—】 ※こ 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
8	木	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
9	金	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
12	月	牛乳	米飯	※アユの甘だれ ※とりにく 鶏肉と角麩のうま煮 ※せいりゅうじる 清流汁	750 2.0
13	火	牛乳	米飯	※ツナライス ※こ 粉ふきいも ※キャベツのスープ ※こざかな 小魚	764 1.9
14	水	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
15	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
16	金	牛乳	食パン	※にくだんご ※に 肉団子のトマト煮 ※キャベツのカレーソテー ※やさい 野菜スープ ※ジャム	745 3.6
19	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん ※ぶたにく ※にもの 煮物 ※こまつな 小松菜のごまあえ ※じゃがいもの岐福味噌汁 ※なっとう 納豆	775 2.4
20	火	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
21	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
22	木	牛乳	米飯	※にく ※肉じゃが ※あつや たまご 厚焼き卵 ※みそしる アサリの味噌汁	757 2.4
23	金	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
26	月	牛乳	米飯	※とりにく ※鶏肉のオランダ煮 ※いそにしき ※ごもくじる 磯錦 五目汁	839 2.0
27	火	牛乳	米飯	※おやかどんぶり ※こまつな 親子丼 小松菜のおひたし ※だいこん ぎふみそしる 大根の岐福味噌汁	744 2.5
28	水	牛乳	一食中華麺	※ごもく ※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 ※ちゅうかいだ ゼリー	742 2.8
29	木	牛乳	米飯	※ぐじょうみそ ※郡上味噌けいちゃん ※き ぼ だいこん 切り干し大根とツナの煮つけ ※きんしたまご ※錦糸卵のすまし汁 ※じる ゼリー	737 2.3
30	金	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

(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。