

5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小

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	ポテトコロッケ ※グリーンソテー パンプキンポタージュ	566	2.2
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	691	1.6
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 ※煮びたし	586	1.8
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	591	2.5
9	金	牛乳	米飯	ツナライス 粉ふきいも ※キャベツのスープ	597	1.4
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	599	1.7
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	577	2.6
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	602	1.5
15	木	牛乳	米飯	※とりにく ※に ※いそにしき ※ごもくじる	666	1.6
16	金	牛乳	米飯	【味の旅—広島県—】 ※こ ※いそべあ ※小伊ワシの磯辺揚げ ※キャベツのレモンあえ ※うずみ	599	1.3
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 ※じゃがいもの岐福味噌汁 ※なっとう	612	2.0
20	火	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 ※ジャム 野菜スープ	604	3.0
21	水	牛乳	米飯	※にく ※肉じゃが ※あつや ※たまご ※アサリの味噌汁	604	2.2
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	630	1.9
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	621	2.0
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	592	2.1
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	633	2.5
28	水	牛乳	米飯	※ぐじょうみそ ※き ※ぼ ※だいこん ※に 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	573	1.9
29	木	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 ※ゼリー	574	2.0
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	627	1.8

(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。