

5 月学校給食献立表(南地区)

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	米飯	※たけのこごはん ※さわらの香り揚げ ※たまねぎの岐福味噌汁 かしわもち	691 1.6
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	591 2.5
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	599 1.3
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	627 1.8
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	566 2.2
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	599 1.7
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	597 1.4
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	630 1.9
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	602 1.5
16	金	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 野菜スープ ※ジャム	604 3.0
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 ※こまつな 大根と豚肉の煮物 小松菜のごまあえ ※じやがいもの岐福味噌汁 ※なっとう 納豆	612 2.0
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	621 2.0
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	586 1.8
22	木	牛乳	米飯	※にく ※肉じゃが ※あつや たまご ※アサリの味噌汁 みそしる	604 2.2
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	577 2.6
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	666 1.6
27	火	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	592 2.1
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 ※じやがいもの中華炒め ※ちゅうかいだ ぜりー	574 2.0
29	木	牛乳	米飯	※ぐじょうみそ ※き ぼ だいこん じ る 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 錦糸卵のすまし汁	573 1.9
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	633 2.5

(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。