

5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 18 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	金	牛乳	米飯	※ ^{ごもく} 五目ごはん ※ ^{かお あ} サワラの香り揚げ ※ ^{ぎふ みそしる} じゃがいもの岐福味噌汁	811	1.9
7	木	牛乳	食パン	※ ^{チリ} チリコンカン ※ ^{キャベツ} キャベツのサラダ ポテトスープ チーズ	780	3.5
8	金	牛乳	米飯	※ ^{サバ} サバのたつた揚げ ※ ^{おかか} おかかあえ ※ ^{さわにわん} 沢煮椀	755	1.8
11	月	牛乳	米飯	※ ^{和風} 和風おろしハンバーグ ※ ^{かくふ に} 角麩の煮つけ ※ ^{せりゆうじり} 清流汁	814	2.3
12	火	牛乳	コッペパン	コロッケ ※ ^{もやし} もやしのソテー ※ ^{にくだんご} 肉団子のスープ	748	3.3
13	水	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	758	2.4
14	木	牛乳	ソフト麺	※ ^{にくみそ} 肉味噌 ※ ^{ちやまめ} お茶豆 ※ ^{あまず} 甘酢あえ	834	2.5
15	金	牛乳	米飯	※ ^{だいずい} 大豆入りツナごはん じゃがいものきんぴら ※ ^{みそしる} 味噌汁	833	2.6
18	月	牛乳	米飯	【味の旅—徳島県—】 ※ ^{めし} いり飯 ※ ^{とりにく} 鶏肉のから揚げ ※ ^{みそしる} わかめの味噌汁 	774	2.6
19	火	牛乳	コッペパン	※ ^{チキン} チキンビーンズ オムレツ ※ ^{ひじき} ひじきサラダ	721	3.2
20	水	牛乳	米飯	※ ^{おやこ} おやこどんぶり ※ ^{にもの} ひじきの煮物 ※ ^{ぎふ みそしる} キャベツの岐福味噌汁	755	2.7
21	木	牛乳	米飯	※ ^{ビビンバ} ビビンバ丼 ※ ^{シナモン} シナモンビーンズ ※ ^{わかめ} わかめスープ	756	2.0
22	金	牛乳	ソフト麺	※ ^{わふう} 和風カレーあん ※ ^こ 小イワシのから揚げ ※ ^{おひたし} おひたし	779	2.4
25	月	牛乳	米飯	※ ^{アジ} アジの香味揚げ ※ ^{こまつな} 小松菜のそぼろ炒め ※ ^{ぎふ みそしる} 岐福味噌汁 ※ ^{のり} のりの佃煮	740	2.2
26	火	牛乳	黒パン	※ ^{あつあ} 厚揚げのケチャップ炒め ※ ^{ほうれん草} ほうれん草のソテー ※ ^{パンプキン} パンプキンポタージュ	756	3.2
27	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{カレー} カレーライス ※ ^豆 豆のマリネ ※ ^{コーン} コーンもやし 	799	2.4
28	木	牛乳	一食中華麺	※ ^{しょうゆ} しょうゆラーメン ※ ^{はるま} 春巻き ※ ^{じゃがいもの} じゃがいもの中華炒め	743	3.1
29	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{ぶたにく} 豚肉の味噌炒め ※ ^{きぼ} 切り干し大根 ※ ^{だいこん} の煮つけ ※ ^{かきたま} かきたま汁 	747	2.2

(令和8年度)

◇米は岐阜県産を使用しています。

パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。

牛乳は岐阜県産を使用しています。

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、『学校給食地産地産推進事業』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。

◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。