

5月学校給食献立表(北地区)

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 ※ じゃがいもの岐福味噌汁	811	1.9
7	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
8	金	牛乳	米飯 ※ こうみ あ 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 のりの佃煮	740	2.2
11	月	牛乳	コッペパン ※ チキンビーンズ オムレット ※ ひじきサラダ	721	3.2
12	火	牛乳	米飯 ※わふう 和風おろしハンバーグ ※かくふ に 角麩の煮つけ ※せいらゆうじる 清流汁	814	2.3
13	水	牛乳	米飯 ※ ビビンバ丼 ※ シナモンビーンズ ※ わかめスープ	756	2.0
14	木	牛乳	コッペパン コロッケ ※ もやしのソテー ※にくだんご 肉団子のスープ	748	3.3
15	金	牛乳	米飯 ※おやこどんぶり 親子丼 ※ひじきの煮物 ※キャベツの岐福味噌汁	755	2.7
18	月	牛乳	黒パン ※あつあ 厚揚げのケチャップ炒め ※いた そう ほうれん草のソテー パンプキンポタージュ	756	3.2
19	火	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく み そいた 豚肉の味噌炒め ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ ※ かきたま汁	747	2.2
20	水	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
21	木	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	779	2.4
22	金	牛乳	米飯 ※にく 肉じゃが ※あつや たまご 厚焼き卵 ※アサリの味噌汁	758	2.4
25	月	牛乳	食パン ※ チリコンカン ※ キャベツのサラダ ※ポテトスープ チーズ	780	3.5
26	火	牛乳	米飯 ※ サバのたつた揚げ ※おかかあえ ※さわにわん 沢煮椀	755	1.8
27	水	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ カレーライス ※まめ 豆のマリネ ※コーンもやし	799	2.4
28	木	牛乳	米飯 【味の旅—徳島県—】 ※ あじ たび とくしまけん いり飯 ※めし ※とりにく 鶏肉のから揚げ ※わかめのみそしる わかめの味噌汁	774	2.6
29	金	牛乳	一食中華麺 ※しょうゆラーメン ※はるま 春巻き ※ じゃがいもの中華炒め	743	3.1

(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。