

5 月学校給食献立表(南地区)

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	小型パン	※スパゲティナポリタン ※コーンチャウダー フルーツポンチ	774	3.6	
7	木	牛乳	米飯	※アジ <small>こうみあ</small> の香味揚げ ※小松菜 <small>こまつな</small> のそぼろ炒め ※岐阜味噌 <small>ぎふみそ</small> の汁 のりの佃煮 <small>つくだに</small>	740	2.2	
8	金	牛乳	コッペパン	コロッケ ※もやしのソテー ※肉団子 <small>にくだんご</small> のスープ	748	3.3	
11	月	牛乳	米飯	※和風おろしハンバーグ ※角麩 <small>かくふ</small> の煮つけ ※清流汁 <small>せいりゅうじ</small>	814	2.3	
12	火	牛乳	米飯	※ビビンバ <small>びびんば</small> ※シナモンビーンズ ※わかめスープ	756	2.0	
13	水	牛乳	ソフト麺	※和風カレーあん ※小イワシ <small>こいわし</small> のから揚げ ※おひたし	779	2.4	
14	木	牛乳	米飯	※おやこ <small>おやこ</small> ※ひじきの煮物 ※キャベツ <small>きゃべつ</small> の岐阜味噌汁 <small>ぎふみそ</small>	755	2.7	
15	金	牛乳	コッペパン	※チキンビーンズ ※オムレツ ※ひじきサラダ	721	3.2	
18	月	牛乳	米飯	※大豆入りツナごはん ※じゃがいものきんぴら ※味噌汁 <small>みそ</small>	833	2.6	
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※豚肉 <small>ぶたにく</small> の味噌炒め ※切り干し大根 <small>きりかん</small> の煮つけ ※かきたま汁 <small>かきたま</small>		747	2.2
20	水	牛乳	ソフト麺	※肉味噌 ※お茶豆 ※甘酢あえ	834	2.5	
21	木	牛乳	米飯	※肉じゃが ※厚焼き卵 ※アサリの味噌汁	758	2.4	
22	金	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	
25	月	牛乳	米飯	※サバのたつた揚げ ※おかかあえ ※沢煮 <small>さわにわん</small>	755	1.8	
26	火	牛乳	米飯	【味の旅—徳島県—】 ※いり飯 ※鶏肉 <small>とりにく</small> のから揚げ ※わかめの味噌汁		774	2.6
27	水	牛乳	一食中華麺	※しょうゆラーメン ※春巻き ※じゃがいもの中華炒め	743	3.1	
28	木	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※カレーライス ※豆のマリネ ※コーンもやし		799	2.4
29	金	牛乳	黒パン	※厚揚げ <small>あつあ</small> のケチャップ炒め ※ほうれん草 <small>ほうれんそう</small> のソテー パンプキンポタージュ	756	3.2	

(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。