5 月学校給食献立表（中地区）

給食日数　小　　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	※五目ごはん　※サワラの香り揚げ ※じゃがいもの岐福味噌汁		646	1.6
7	木	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		586	2.5
8	金	牛乳	米飯	※サバのたつた揚げ　※おかかあえ　※沢煮椀		612	1.6
11	月	牛乳	米飯	※和風おろしハンバーグ　※角麩の煮つけ　※清流汁		647	1.9
12	火	牛乳	コッペパン	コロッケ　※もやしのソテー　※肉団子のスープ		595	2.5
13	水	牛乳	米飯	※肉じゃが　厚焼き卵　※アサリの味噌汁		604	2.2
14	木	牛乳	ソフト麺	※肉味噌　※お茶豆　※甘酢あえ		639	1.9
15	金	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		662	2.0
18	月	牛乳	米飯	【味の旅―徳島県―】 ※いり飯　※鶏肉のから揚げ　※わかめの味噌汁		623	2.2
19	火	牛乳	コッペパン	※チキンビーンズ　オムレツ　※ひじきサラダ		564	2.4
20	水	牛乳	米飯	※親子丼　※ひじきの煮物　※キャベツの岐福味噌汁		597	2.1
21	木	牛乳	米飯	※ビビンバ丼　※シナモンビーンズ　※わかめスープ		599	1.5
22	金	牛乳	ソフト麺	※和風カレーあん　※小イワシのから揚げ　※おひたし		603	1.8
25	月	牛乳	米飯	※アジの香味揚げ　※小松菜のそぼろ炒め　※岐福味噌汁		607	1.5
26	火	牛乳	黒パン	※厚揚げのケチャップ炒め　※ほうれん草のソテー パンプキンポタージュ		598	2.5
27	水	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		648	2.1
28	木	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		573	2.3
29	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※豚肉の味噌炒め　※切り干し大根の煮つけ ※かきたま汁		595	1.7

（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、『学校給食地消地産推進事業』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。