

5 月学校給食献立表(北地区)

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	※ ^{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	646	1.6
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	639	1.9
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	607	1.5
11	月	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	564	2.4
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 ※ ^{せいりゆうじる} 清流汁	647	1.9
13	水	牛乳	米飯	※ ^{どんぶり} 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	599	1.5
14	木	牛乳	コッペパン	※ ^{コロケ} コロケ ※ ^{もやし} もやしのソテー ※ ^{にくだんご} 肉団子のスープ	595	2.5
15	金	牛乳	米飯	※ ^{おやこどんぶり} 親子丼 ※ ^{ひじき} ひじきの煮物 ※ ^{ぎふみそしる} キャベツの岐福味噌汁	597	2.1
18	月	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	598	2.5
19	火	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} 切り干し大根の煮つけ ※ ^{だいにん に} ※ ^{かきたま} かきたま汁 	595	1.7
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} じゃがいものきんぴら ※ ^{みそしる} 味噌汁	662	2.0
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} おひたし	603	1.8
22	金	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	604	2.2
25	月	牛乳	食パン	※ ^{チリコン} チリコンカン ※ ^{キャベツ} キャベツのサラダ ※ ^{ポテト} ポテトスープ	586	2.5
26	火	牛乳	米飯	※ ^{さば} サバのたつた揚げ ※ ^{おかか} おかかあえ ※ ^{さわにわん} 沢煮椀	612	1.6
27	水	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ ^{カレー} カレーライス ※ ^{まめ} 豆のマリネ ※ ^{コーン} コーンもやし 	648	2.1
28	木	牛乳	米飯	【味の旅—徳島県—】 ※ ^{めし} いり飯 ※ ^{とり} 鶏肉のから揚げ ※ ^{わかめ} わかめの味噌汁 	623	2.2
29	金	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	573	2.3

(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。