

## 5月学校給食献立表(南地区)

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	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	585	2.6
7	木	牛乳	米飯	※アジの香味揚げ ※小松菜のそぼろ炒め ※ぎふみそ汁	607	1.5
8	金	牛乳	コッペパン	※コロッセ ※もやしのソテー ※肉団子のスープ	595	2.5
11	月	牛乳	米飯	※和風おろしハンバーグ ※角麩の煮つけ ※せりゅう汁	647	1.9
12	火	牛乳	米飯	※ヒビンバ丼 ※シナモンビーンズ ※わかめスープ	599	1.5
13	水	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
14	木	牛乳	米飯	※親子丼 ※ひじきの煮物 ※キャベツのぎふみそ汁	597	2.1
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	564	2.4
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 ※みそ汁	662	2.0
19	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※豚肉の味噌炒め ※きぼだいこんの煮つけ ※かきたま汁	595	1.7
20	水	牛乳	ソフト麺	※肉味噌 ※お茶豆 ※甘酢あえ	639	1.9
21	木	牛乳	米飯	※肉じゃが ※厚焼き卵 ※アサリの味噌汁	604	2.2
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	586	2.5
25	月	牛乳	米飯	※サバのたつた揚げ ※おほかあえ ※さわにわん	612	1.6
26	火	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
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	573	2.3
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	648	2.1
29	金	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

(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。