

5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 中 20 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	月	牛乳	米飯	※ <small>きんさい</small> 山菜ごはん <small>に</small> カツオの煮つけ <small>※みそしる</small> 味噌汁 <small>ちまき</small>	870	2.7
2	火	牛乳	小型お茶パン	※ <small>カレー</small> カレーなんば <small>こ</small> エビのから揚げ <small>ふく</small> 含め煮 <small>あまなつみかん</small>	743	3.9
8	月	牛乳	菜めし	※ <small>あ</small> 揚げだし豆腐 <small>※こまつな</small> 小松菜のそぼろあえ <small>わかたけじる</small> 若竹汁	747	3.4
9	火	牛乳	食パン	※ <small>チリコンカン</small> 野菜のソテー <small>※カラフルスープ</small> チーズ	828	4.8
10	水	牛乳	麦飯	※ <small>おやこどんぶり</small> 親子丼 <small>※ごしき</small> 五色あえ <small>※みそしる</small> 味噌汁 <small>パイナップル</small>	791	3.2
11	木	牛乳	一食麺	※ <small>かやくうどん</small> かやくうどん <small>※あ</small> かき揚げ <small>※だいこん</small> 大根とツナの煮物	795	3.0
12	金	牛乳	米飯	<small>のぶながこう</small> 【信長公のおもてなし御膳給食】 <small>ごぜんきゅうしやく</small> アユ料理 <small>※りょうり</small>  <small>※あえまぜ</small> あえまぜ <small>※あつめじる</small> あつめ汁 <small>※ほがき</small> 干し柿 <small>※ようひもち</small> ようひもち	784	2.3
15	月	牛乳	米飯	※ <small>タッカルビ</small> タッカルビ <small>※ナムル</small> ナムル <small>にらたまスープ</small>	774	3.1
16	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 <small>※にく</small> 肉じゃが <small>※なつとう</small> 納豆 <small>※じる</small> すまし汁 	821	2.0
17	水	牛乳	麦飯	※ <small>シーフードライス</small> シーフードライス <small>※ウイナーポテト</small> ウイナーポテト <small>※キャベツのスープ</small> キャベツのスープ <small>ヨーグルト</small>	835	3.0
18	木	牛乳	ソフト麺	※ <small>にくみそ</small> 肉味噌 <small>※あ</small> 揚げ大豆 <small>※かおりあえ</small> かおりあえ	892	3.2
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 <small>※ぶたにく</small> 豚肉のスタミナ焼き <small>※さわ</small> 沢あざみのきんぴら <small>※みそしる</small> 味噌汁 	772	2.6
22	月	牛乳	米飯	<small>アジのアーモンド揚げ</small> アジのアーモンド揚げ <small>※いんげん</small> いんげんの味噌かけ <small>※いなかじる</small> 田舎汁 <small>かわちばんかん</small> 河内晩柑	833	2.1
23	火	牛乳	黒パン	※ <small>かいばしら</small> 貝柱のチャウダー <small>※オムレツ</small> オムレツ <small>※ほうれん草</small> ほうれん草のソテー	824	4.2
24	水	牛乳	麦飯	※ <small>ちくげんに</small> 筑前煮 <small>※こまつな</small> 小松菜のおひたし <small>※かきたま汁</small> かきたま汁 <small>※のりの佃煮</small> のりの佃煮	774	3.3
25	木	牛乳	麦飯	※ <small>チキンライス</small> チキンライス <small>※まめまめポテト</small> まめまめポテト <small>※だいこん</small> 大根としめじのスープ <small>チーズ</small>	779	3.7
26	金	牛乳	米飯	※ <small>おりべあ</small> イカの織部揚げ <small>※あます</small> キャベツの甘酢あえ <small>※みそしる</small> アサリの味噌汁 <small>ふりかけ</small>	775	3.0
29	月	牛乳	米飯	※ <small>ハヤシライス</small> ハヤシライス <small>※豆</small> 豆のマリネ <small>カクテルポンチ</small>	878	2.0
30	火	牛乳	小型パン	<small>揚げパン</small> 揚げパン <small>※たまご</small> 卵とじうどん <small>※だいこん</small> 大根と厚揚げの煮物 <small>※あつあ</small> <small>※もの</small> 発酵乳 <small>はっこうにゅう</small>	813	3.7
31	水	牛乳	麦飯	【味の旅—愛知県—】 <small>※あいち</small> 味噌カツ <small>※かくふ</small> 角麩の煮つけ <small>※じる</small> すまし汁 <small>ゼリー</small> 	835	2.4

(平成29年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%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、学校保健課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、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。