

5 月学校給食献立表(北地区)

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

(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。