

## 5 月学校給食献立表(南地区)

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	※ちくぜんに 筑前煮 ※こまつな 小松菜のおひたし ※かきたま汁 かのり <small>つくだに</small> の佃煮	774	3.3
2	火	牛乳	米飯	※さんさい 山菜ごはん ※に カツオの煮つけ ※みそじる 味噌汁 ちまき	870	2.7
8	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】豚肉のスタミナ焼き  ※さわ 沢あざみのきんぴら ※みそじる 味噌汁	772	2.6
9	火	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 ※わかたけじる 若竹汁	747	3.4
10	水	牛乳	一食麺	※かやくうどん ※あ かけ揚げ ※だいこん 大根とツナの煮物 <small>にもの</small>	795	3.0
11	木	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※ごしき 親子丼 ※みそじる 五色あえ 味噌汁 パイナップル	791	3.2
12	金	牛乳	米飯	【信長公のおもてなし御膳給食】アユ料理  ※あえませ ※あ つめ汁 ※ほ 干し柿 ※りょうり ようひもち 703-2777 Gifu City	784	2.3
15	月	牛乳	米飯	※タッカルビ ※ナムル にとらたまスープ	774	3.1
16	火	牛乳	小型お茶パン	※カレーなんば ※こ 小エビのから揚げ ※あ ふく に 含め煮 あまなつみかん	743	3.9
17	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
18	木	牛乳	麦飯	【味の旅—愛知県—】味噌カツ  ※あいち ※みそ 角麩の煮つけ <small>かくふ に</small> ※すまし汁 ※じる ゼリー	835	2.4
19	金	牛乳	黒パン	※かいばしら 貝柱のチャウダー ※あ オムレツ ※ほうれん草のソテー <small>そう</small>	824	4.2
22	月	牛乳	米飯	アジのアーモンド揚げ ※あ いんげんの味噌かけ ※いなかじる 田舎汁 <small>いなかに</small> かわちばんかん 河内晩柑	833	2.1
23	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】  ※にく、 ※なつとう ※ 肉じゃが 納豆 すまし汁 <small>じる</small>	821	2.0
24	水	牛乳	ソフト麺	※にくみそ ※あ 肉味噌 揚げ大豆 ※だいたす ※ かおりあえ	892	3.2
25	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
26	金	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
29	月	牛乳	米飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ カクテルポンチ	878	2.0
30	火	牛乳	米飯	※いかに ※おりべ あ イカの織部揚げ ※キャベツの甘酢あえ ※アサリの味噌汁 <small>みそじる</small> ふりかけ	775	3.0
31	水	牛乳	小型パン	あ 揚げパン ※たまご 卵とじうどん ※だいこん あつあ 大根と厚揚げの煮物 <small>にもの</small> 発酵乳 <small>はっこうにゅう</small>	813	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。