

## 5月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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>かしわもち</small> 柏餅	703	2.1
2	火	牛乳	小型お茶パン	※カレーなんば <small>こ</small> 小エビのから揚げ <small>あ</small> 含め煮 <small>ふく</small> あまなつみかん	558	3.0
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	595	3.0
9	火	牛乳	食パン	※チリコンカン <small>※やさい</small> 野菜のソテー <small>※</small> カラフルスープ	634	3.4
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	609	2.6
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 <small>にもの</small>	636	2.4
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】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>※</small> ようひもち	644	1.8
15	月	牛乳	米飯	※ <small>タッカルビ</small> タッカルビ <small>※</small> ナムル <small>にらたまスープ</small>	616	2.5
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	662	1.6
17	水	牛乳	麦飯	※シーフードライス <small>※</small> ウイナーポテト <small>※</small> キャベツのスープ <small>※</small> ヨーグルト	657	2.5
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>※</small> かおりあえ	692	2.3
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	625	2.3
22	月	牛乳	米飯	アジのアーモンド揚げ <small>※</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	661	1.6
23	火	牛乳	黒パン	※ <small>かいばしら</small> 貝柱のチャウダー <small>※</small> オムレツ <small>※</small> ほうれん草のソテー	676	3.5
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>※</small> かきたま汁 <small>※</small> のりの佃煮 <small>つくだに</small>	623	2.8
25	木	牛乳	麦飯	※チキンライス <small>※</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>※</small> チーズ	613	2.8
26	金	牛乳	米飯	※ <small>おりべあ</small> イカの織部揚げ <small>※</small> キャベツの甘酢あえ <small>※みそしる</small> アサリの味噌汁 <small>※</small> ふりかけ	631	2.6
29	月	牛乳	米飯	※ <small>ハヤシライス</small> ハヤシライス <small>※まめ</small> 豆のマリネ <small>※</small> カクテルポンチ	702	1.5
30	火	牛乳	小型パン	<small>あ</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>にもの</small> 発酵乳 <small>はっこうにゅう</small>	572	2.6
31	水	牛乳	麦飯	【味の旅—愛知県—】 <small>あいち</small> 味噌カツ <small>※みそ</small> 角麩の煮つけ <small>かくふ</small>  <small>※</small> すまし汁 <small>※</small> ゼリー <small>※</small>	693	2.1

(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。