

5 月学校給食献立表(北地区)

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	菜めし	※あ 揚げだし豆腐 とうふ ※こまつな 小松菜のそぼろあえ わかたけじる 若竹汁	595	3.0	
2	火	牛乳	米飯	※さんさい 山菜ごはん かつおの煮つけ ※みそじる 味噌汁 かしわもち 柏餅	703	2.1	
8	月	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	558	3.0	
9	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※にく 肉じゃが ※なとう 納豆 ※じる すまし汁 	662	1.6	
10	水	牛乳	麦飯	※タッカルビ ナムル ならたまスープ	616	2.5	
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	657	2.5	
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 干し柿 ※がき ようひもち 信長公 450 703年 Gifu City	644	1.8	
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	676	3.5	
16	火	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	625	2.3	
17	水	牛乳	一食麺	※かやくうどん かき揚げ ※あ 大根とツナの煮物 にももの	636	2.4	
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	702	1.5	
19	金	牛乳	米飯	【味の旅-愛知県-】味噌カツ 角麩の煮つけ  ※すまし汁 ※ゼリー	693	2.1	
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	634	3.4	
23	火	牛乳	米飯	※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 みそじる ふりかけ	631	2.6	
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	623	2.8	
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	692	2.3	
26	金	牛乳	米飯	※おやこどんぶり ※ごしき 親子丼 ※みそじる 五色あえ 味噌汁	609	2.6	
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 大根と厚揚げの煮物 にももの 発酵乳	572	2.6	
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 田舎汁  かわちばんかん 河内晩柑	661	1.6	
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	613	2.8	

(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。