

5 月学校給食献立表(南地区)

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	※ちくげんに 筑前煮 ※こまつな 小松菜のおひたし ※ かつたま汁 のりの佃煮	623	2.8
2	火	牛乳	米飯	※さんさい 山菜ごはん ※に カツオの煮つけ ※みそしる 味噌汁 ※かしわもち 柏餅	703	2.1
8	月	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 ※や 沢あざみのきんぴら ※みそしる 味噌汁 	625	2.3
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	595	3.0
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 ※にもの	636	2.4
11	木	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり 親子丼 ※ごしき 五色あえ ※みそしる 味噌汁	609	2.6
12	金	牛乳	米飯	【信長公のおもてなし御膳給食】※りょうり アユ料理 ※のぶながこう 信長公 ※ごぜんきゅうしやく 御膳給食 ※あえませ あえませ ※あ つめ汁 ※ほ がき 干し柿 ※ようひもち ようひもち 	644	1.8
15	月	牛乳	米飯	※ タッカルビ ※ ナムル ※ にらたまスープ	616	2.5
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 含め煮 ※にく に あまなつみかん	558	3.0
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	613	2.8
18	木	牛乳	麦飯	【味の旅—愛知県—】※みそ 味噌カツ ※かくふ に 角麩の煮つけ ※すまし汁 ぜりー 	693	2.1
19	金	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
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 ※かわちばんかん 河内晩柑	661	1.6
23	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 ※すまし汁 	662	1.6
24	水	牛乳	ソフト麺	※にくみそ 肉味噌 ※あ 揚げ大豆 ※だいた かつおあげ	692	2.3
25	木	牛乳	麦飯	※ シーフードライス ※ウインナーポテト ※キャベツのスープ ※ヨーグルト	657	2.5
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	634	3.4
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	702	1.5
30	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 ※あます アサリの味噌汁 ※みそしる ぶりかけ	631	2.6
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 ※はっこうにゅう 発酵乳	572	2.6

(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。