

5 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中 21 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	火	牛乳	米飯	※はっほうさい 八宝菜 ※ギョウザ パンサンスー 小魚	853	2.7
2	水	牛乳	麦飯	※さんさい 山菜ごはん カツオの煮つけ 味噌汁 ちまき	864	2.5
7	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 ※さわ 沢あざみのきんぴら ※ぎふ みそ 岐福味噌汁 	779	2.7
8	火	牛乳	米飯	※ちくげんに 筑前煮 ※おひたし すまし汁 のりの佃煮	762	3.0
9	水	牛乳	一食麺	※かやくうどん かき揚げ たけのこの土佐煮 パイナップル	782	2.9
10	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス 豆のマリネ フルーツポンチ	874	2.0
11	金	牛乳	米飯	※アジのごま揚げ キャベツの生姜醤油あえ アサリの味噌汁 ※だいず い 大豆入り小魚	791	2.5
14	月	牛乳	米飯	※だいず とり 大豆と鶏肉の煮物 ※ごまあえ すまし汁 オレンジ	827	1.9
15	火	牛乳	米飯	※アユの薬味だれ じゃがいものごま煮 清流汁 ふりかけ	770	2.8
16	水	牛乳	小型パン	※カレーなんば 小エビのから揚げ ぐめ煮 ゼリー	806	4.2
17	木	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり 親子丼 ※いんげん の味噌かけ ※いなか 田舎汁	780	2.8
18	金	牛乳	米粉コッペパン	※アサリのチャウダー ※フライビーンズ ひじきサラダ	791	3.7
21	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん 大根と豚肉の煮物 ※なっとう 納豆 ※かきたま かきたま汁 	779	2.0
22	火	牛乳	米飯	【味の旅—兵庫県—】 ※ハタハタのから揚げ 黒豆のごまあえ ぱち汁 ゼリー 	843	2.4
23	水	牛乳	ソフト麺	※ミートソース 粉ふきいも 野菜のソテー	898	3.7
24	木	牛乳	麦飯	※ひじきごはん 干草焼き 味噌汁 河内晩柑	780	2.6
25	金	牛乳	食パン	※ハムカツ カレーキャベツ ポテトスープ ヨーグルト	847	4.0
28	月	牛乳	米飯	※イカの織部揚げ ※磯錦 ※ぎふ みそ 岐福味噌汁 メロン	847	3.4
29	火	牛乳	米飯	※チャンプルー 甘酢和え フルーツ盛り合わせ	780	2.3
30	水	牛乳	小型お茶パン	※たまご 卵とじうどん ※こ 小イワシのから揚げ ※だいこん 大根の煮物	781	3.5
31	木	牛乳	麦飯	※シーフードライス ※まめまめポテト 野菜スープ チーズ	791	2.8

(平成30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。

◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。