

## 5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小

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	小型パン	※カレーなんば 小エビのから揚げ 含め煮 ゼリー	623	3.1
2	水	牛乳	麦飯	※さんさい 山菜ごはん カツオの煮つけ ※みそしる 味噌汁 かしわもち 柏餅	688	2.0
7	月	牛乳	米飯	※はつぼうさい 八宝菜 ギョウザ ※バンサンスー	650	2.0
8	火	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	652	3.1
9	水	牛乳	麦飯	おやこどんぶり ※親子丼 いんげんの味噌かけ ※いなかしる 田舎汁	622	2.2
10	木	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	623	2.2
11	金	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	631	2.5
14	月	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	607	2.0
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	622	2.5
16	水	牛乳	麦飯	※チャンプルー ※甘酢あえ フルーツ盛り合わせ	622	1.8
17	木	牛乳	ソフト麺	※ミートソース ※粉ふきいも ※野菜のソテー	692	2.7
18	金	牛乳	米飯	※シーフードライス ※まめまめポテト ※野菜スープ チーズ	619	2.3
21	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 みそしる 岐福味噌汁 	621	2.2
22	火	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	595	2.6
23	水	牛乳	麦飯	※だいず とりにく 大豆と鶏肉の煮物 ※ごまあえ ※すまし汁	656	1.7
24	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※豆のマリネ フルーツポンチ	699	1.5
25	金	牛乳	米飯	【味の旅一兵庫県一】 ※ハタハタのから揚げ ※くろまめ 黒豆のごまあえ ※ばち汁 ゼリー 	668	1.7
28	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 ※ぶたにく 納豆 ※なつとう かきたま汁 	620	1.5
29	火	牛乳	食パン	※ハムカツ ※カレーキャベツ ※ポテトスープ	638	3.1
30	水	牛乳	麦飯	※イカの織部揚げ ※磯錦 ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	674	2.8
31	木	牛乳	ソフト麺	※ちゅうか 中華あんかけ ※はるま 春巻き ※チンゲンサイの炒め物	721	1.9

(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。