

5月学校給食献立表(北地区)

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	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん ぶたにく にも物 ※なつとう ※ 大根と豚肉の煮物 納豆 かきたま汁 	620	1.5
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 柏餅	688	2.0
7	月	牛乳	米粉コッパン	※ 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
8	火	牛乳	米飯	※だいず とりにく にも物 ※ 大豆と鶏肉の煮物 ごまあえ すまし汁	656	1.7
9	水	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん 干草焼き 味噌汁 河内晩柑	621	2.2
10	木	牛乳	麦飯	※ チャンプルー 甘酢和え フルーツ盛り合わせ	622	1.8
11	金	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
14	月	牛乳	小型お茶パン	※ 卵とじうどん 小イワシのから揚げ 大根の煮物	595	2.6
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	※ちくぜんに ※ 筑前煮 おひたし すまし汁 のりの佃煮	631	2.5
17	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
18	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく や ※さわ ※ぎふ みそしる 	621	2.2
21	月	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
22	火	牛乳	米飯	【味の旅一兵庫県一】 ※ ハタハタのから揚げ 黒豆のごまあえ ばち汁 ゼリー 	668	1.7
23	水	牛乳	麦飯	※ 親子丼 いんげんの味噌かけ 田舎汁	622	2.2
24	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
25	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	607	2.0
28	月	牛乳	小型パン	※ カレーななば 小エビのから揚げ 含め煮 ゼリー	623	3.1
29	火	牛乳	米飯	※ 八宝菜 ギョウザ バンサンスー	650	2.0
30	水	牛乳	麦飯	※ イカの織部揚げ 磯錦 岐福味噌汁	674	2.8
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	619	2.3

(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。