

5月学校給食献立表(南地区)

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	※はつぼうさい 八宝菜 ※ ギョウザ ※ パンサンスー	650	2.0
2	水	牛乳	麦飯	※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	688	2.0
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 みそしる 岐福味噌汁 	621	2.2
8	火	牛乳	米飯	※ちくげんに ※ 筑前煮 ※ におひたし ※ ずまし汁 つくだに のりの佃煮	631	2.5
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	623	2.2
10	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
11	金	牛乳	米飯	※ アジのごま揚げ ※ キャベツの生姜醤油あえ ※ しょうが しょうゆ ※ アサリの味噌汁 ※ みそしる	607	2.0
14	月	牛乳	米飯	※だいず とりにく ※ 大豆と鶏肉の煮物 ※ にも物 ※ ごまあえ ※ ずまし汁 ※ じる	656	1.7
15	火	牛乳	米飯	※ アユの薬味だれ ※ やくみ じゃがいものごま煮 ※ に ※ せりゅう汁 ※ 清流汁 ふりかけ	622	2.5
16	水	牛乳	小型パン	※ カレーなんば ※ こ 小エビのから揚げ ※ あ 含め煮 ※ ぜりー	623	3.1
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 ※ いなかじる 田舎汁	622	2.2
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	652	3.1
21	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん ぶたにく ※ 大根と豚肉の煮物 ※ にも物 ※ なとう ※ 納豆 ※ かきたま汁 ※ じる 	620	1.5
22	火	牛乳	米飯	【味の旅—兵庫県—】 ※ ハタハタのから揚げ ※ あ 黒豆のごまあえ ※ くるまめ ※ ぱち汁 ※ ぜりー 	668	1.7
23	水	牛乳	ソフト麺	※ ミートソース ※ こ 粉ふきいも ※ やさい 野菜のソテー	692	2.7
24	木	牛乳	麦飯	※ ひじきごはん ※ ちくさ や 干草焼き ※ みそしる 味噌汁 ※ かわち ぼんかん 河内晩柑	621	2.2
25	金	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
28	月	牛乳	米飯	※ イカの織部揚げ ※ おりべあ ※ いそにしき ※ ぎふみそしる 磯錦 岐福味噌汁	674	2.8
29	火	牛乳	米飯	※ チャンプルー ※ あまず あ 甘酢和え ※ フルーツ盛り合わせ	622	1.8
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 にも物 大根の煮物	595	2.6
31	木	牛乳	麦飯	※ シーフードライス ※ まめまめポテト ※ やさい 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。