

## 5 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

19 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
7	火	牛乳	米飯	※ <sup>さんさい</sup> 山菜ごはん ※ <sup>あ</sup> カツオのから揚げ ※ <sup>みそしる</sup> じゃがいもの味噌汁	791	2.2
8	水	牛乳	麦飯	※ <sup>あ</sup> ハヤシライス ※ <sup>あ</sup> フライビーンズ ※ <sup>あ</sup> コーンキャベツ ※ <sup>あ</sup> ミニゼリー	850	2.0
9	木	牛乳	一食麺	※ <sup>あ</sup> かやくうどん ※ <sup>あ</sup> かき揚げ ※ <sup>だいこん</sup> 大根とツナの煮物	777	2.8
10	金	牛乳	米飯	※ <sup>あつや たまご</sup> 厚焼き卵 ※ <sup>にく</sup> 肉じゃが ※ <sup>わかたけしる</sup> 若竹汁 ※ <sup>こさかな</sup> 小魚のあめだし	736	2.5
13	月	牛乳	黒パン	※ <sup>あ</sup> アサリのチャウダー ※ <sup>あ</sup> キャベツのサラダ ※ <sup>あ</sup> ナタデココポンチ	837	3.1
14	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>あま</sup> アユの甘だれ ※ <sup>こまつな</sup> 小松菜の煮あえ ※ <sup>せいりゅうじる</sup> 清流汁 ※ <sup>あ</sup> ふりかけ 	741	2.4
15	水	牛乳	麦飯	※ <sup>おやこどんぶり</sup> 親子丼 ※ <sup>あ</sup> いんげんの味噌かけ ※ <sup>あ</sup> すまし汁	738	2.3
16	木	牛乳	ソフト麺	※ <sup>にくみそ</sup> 肉味噌 ※ <sup>あ</sup> じゃがいものから揚げ ※ <sup>こうみ</sup> 香味あえ	862	2.6
17	金	牛乳	米飯	※ <sup>なんばんづ</sup> アジの南蛮漬け ※ <sup>いそにしき</sup> 磯錦 ※ <sup>いなかじる</sup> 田舎汁 ※ <sup>あ</sup> オレンジ	780	2.8
20	月	牛乳	食パン	※ <sup>あ</sup> ハムカツ ※ <sup>あ</sup> ボイルキャベツ ※ <sup>あ</sup> ポテトスープ ※ <sup>あ</sup> ヨーグルト	842	3.9
21	火	牛乳	米飯	【味の旅—滋賀県—】 ※ <sup>こ</sup> 小アユの煮つけ ※ <sup>あか</sup> 赤こんにゃくのきんぴら ※ <sup>あ</sup> うち豆汁 ※ <sup>あ</sup> ゼリー 	743	2.4
22	水	牛乳	麦飯	※ <sup>あ</sup> シーフードライス ※ <sup>あ</sup> 粉ふきいも ※ <sup>あ</sup> ささみのスープ ※ <sup>あ</sup> チーズ	763	2.8
23	木	牛乳	麦飯	※ <sup>ぶたにく</sup> 豚肉のスタミナ焼き ※ <sup>あ</sup> たけのこの土佐煮 ※ <sup>あ</sup> すまし汁 ※ <sup>つくだに</sup> ひじきの佃煮	770	2.5
24	金	牛乳	米飯	※ <sup>おりべあ</sup> イカの織部揚げ ※ <sup>あ</sup> 切り干し大根の煮つけ ※ <sup>あ</sup> 味噌汁	801	2.0
27	月	牛乳	食パン	※ <sup>あ</sup> チリコンカン ※ <sup>あ</sup> アスパラサラダ ※ <sup>あ</sup> ベジタブルスープ	756	3.6
28	火	牛乳	米飯	※ <sup>いそべあ</sup> シシャモの磯辺揚げ ※ <sup>あ</sup> 野菜の煮つけ ※ <sup>あ</sup> アサリの味噌汁 ※ <sup>かわちばんかん</sup> 河内晩柑	798	2.4
29	水	牛乳	麦飯	※ <sup>あ</sup> チャンプルー ※ <sup>あ</sup> 甘酢あえ ※ <sup>あ</sup> フルーツ盛り合わせ	782	2.2
30	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ <sup>ぶたにく</sup> 豚肉のあんからめ ※ <sup>だいこん</sup> つき大根の炒め煮 ※ <sup>あ</sup> 岐福味噌汁 	853	2.5
31	金	牛乳	一食麺	※ <sup>あ</sup> カレーうどん ※ <sup>あ</sup> キビナゴのから揚げ ※ <sup>あ</sup> ごまあえ ※ <sup>あ</sup> そら豆	744	2.3

(令和元年度)

- ◇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。