

5月学校給食献立表(南地区)

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

(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。