

## 5 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 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	食パン	※チリコンカン ※アスパラサラダ ※ベジタブルスープ	639	3.0
8	水	牛乳	麦飯	あつや たまご ※にく 厚焼き卵 肉じゃが わかたけじる 若竹汁 小魚のあめだし	588	2.1
9	木	牛乳	麦飯	※さんさい 山菜ごはん ※かつおのから揚げ ※じゃがいもの味噌汁	642	2.0
10	金	牛乳	一食麺	※かやくうどん ※かき揚げ ※あ 大根とツナの煮物 ※だいこん ※にもの	622	2.2
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 	596	2.2
14	火	牛乳	食パン	ハムカツ ボイルキャベツ ※ポテトスープ ヨーグルト	686	3.1
15	水	牛乳	麦飯	※チャンプルー ※あまず 甘酢あえ フルーツ盛り合わせ	625	1.7
16	木	牛乳	麦飯	シーフードライス 粉ふきいも ※ささみのスープ チーズ	627	2.5
17	金	牛乳	米飯	※いかに 織部揚げ ※き 切り干し大根の煮つけ ※だいこん ※にもの 味噌汁 ※みそする	652	1.8
20	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 とき大根の炒め煮 ※ぎふ 味噌汁 ※みそする 	686	1.8
21	火	牛乳	黒パン	※アサリのチャウダー ※キャベツのサラダ ナタデココポンチ	685	2.5
22	水	牛乳	ソフト麺	※にくみそ 肉味噌 じゃがいものから揚げ ※こうみ 香味あえ	672	1.9
23	木	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※フライビーンズ コーンキャベツ ミニゼリー	692	1.6
24	金	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 	581	2.0
27	月	牛乳	米飯	※シヤモの磯辺揚げ ※やさい 野菜の煮つけ ※アサリの味噌汁 ※みそする かわち 河内晩柑	642	2.0
28	火	牛乳	米飯	※ぶたにく 豚肉のスタミナ焼き ※や たけのこの土佐煮 ※とさ ずまし汁 ※じる つくだに ひじきの佃煮	618	2.0
29	水	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※親子丼 ※いんげんの味噌かけ ※すまし汁 ※じる	598	1.9
30	木	牛乳	一食麺	※カレーうどん キビナゴのから揚げ ※あ ごまあえ ※まめ そら豆	600	1.7
31	金	牛乳	米飯	※アジの南蛮漬 ※いそに 磯錦 ※いなか 田舎汁 オレンジ	627	2.4

(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。