

5月学校給食献立表(南地区)

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	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	642	2.0
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	622	2.2
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	588	2.1
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	685	2.5
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 	596	2.2
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 ※ ^{すまし汁} すまし汁	598	1.9
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	672	1.9
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} 田舎汁 オレンジ	627	2.4
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	639	3.0
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} うち豆汁 ※ ^{ゼリー} ゼリー 	581	2.0
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	692	1.6
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 ※ ^{すまし汁} すまし汁 ※ ^{ひじき} ひじきの佃煮	618	2.0
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 ※ ^{アサリ} アサリの味噌汁 ※ ^{かわち} 河内晩柑	642	2.0
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	686	3.1
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 ※ ^{つき} つき大根の炒め煮 ※ ^{ぎふ} 岐福味噌汁 	686	1.8
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	625	1.7
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 ※ ^{そら豆} そら豆	600	1.7
30	木	牛乳	麦飯	※ ^{シーフード} シーフードライス ※ ^粉 粉ふきいも ※ ^{ささみ} ささみのスープ ※ ^{チーズ} チーズ	627	2.5
31	金	牛乳	米飯	※ ^{イカ} 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	652	1.8

(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。