

5 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 小

20 日

七郷小学校

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
1	木	牛乳	米飯	豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 ※はなふ 花麩のすまし汁	589 1.6
2	金	牛乳	米飯	※ たけのこごはん サワラの香り揚げ ※ たまねぎの岐福味噌汁 かしわもち	691 1.6
7	水	牛乳	コッペパン	※ ポテトコロケ グリーンソテー パンプキンポタージュ	566 2.2
8	木	牛乳	米飯	※ チャンプルー もずくの卵スープ フルーツ盛り合わせ	602 1.5
9	金	牛乳	米飯	ツナライス 粉ふきいも ※ キャベツのスープ	597 1.4
12	月	牛乳	食パン	※ チリコンカン ※ アスパラのソテー ポテトスープ チーズ	577 2.6
13	火	牛乳	米飯	※ アユの甘だれ ※ とりにく 鶏肉と角麩のうま煮 ※ に ※ せいりゅうじる 清流汁	599 1.7
14	水	牛乳	米飯	※ ハヤシライス ※ 豆のマリネ ※ コーンもやし	627 1.8
15	木	牛乳	ソフト麺	※ わふう 和風カレーあんかけ ※ キビナゴのから揚げ ※ あ ※ に 煮びたし	586 1.8
16	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ だいこん ぶたにく ※ にもの ※ こまつな 大根と豚肉の煮物 小松菜のごまあえ ※ ぎふ みそ する ※ なつとう じゃがいもの岐福味噌汁 納豆	612 2.0
19	月	牛乳	食パン	※ にく だんご 肉団子のトマト煮 ※ に ※ キャベツのカレーソテー ※ やさい 野菜スープ ※ ジャム	604 3.0
20	火	牛乳	米飯	※ とりにく 鶏肉のオランダ煮 ※ に ※ いそにしき ※ ごもく じる 五目汁	666 1.6
21	水	牛乳	米飯	※ ちゅうか どんぶり 中華丼 ※ はるま 春巻き ※ わかめスープ	621 2.0
22	木	牛乳	米飯	※ にく 肉じゃが ※ あつや たまご ※ 肉じゃが 厚焼き卵 ※ みそ する アサリの味噌汁	604 2.2
23	金	牛乳	ソフト麺	※ にく みそ 肉味噌 ※ ちゃまめ 茶豆 ※ いんげん けずり 節あえ ※ ぶし	630 1.9
26	月	牛乳	コッペパン	※ アサリのチャウダー ※ 豆のサラダ フルーツポンチ	633 2.5
27	火	牛乳	米飯	※ おやこ どんぶり ※ こまつな 親子丼 ※ だいこん ぎふ みそ する 小松菜のおひたし 大根の岐福味噌汁	592 2.1
28	水	牛乳	米飯	【味の旅—広島県—】 ※ こ ※ いそべ あ ※ 小イワシの磯辺揚げ ※ キャベツのレモンあえ ※ うずみ	599 1.3
29	木	牛乳	米飯	※ ぐじょう みそ 郡上味噌 ※ き ぼ だいこん 切干し大根とツナの煮つけ ※ きんした まご じる 錦糸卵のすまし汁	573 1.9
30	金	牛乳	一食中華麺	※ ごもく ※ シイラのあられ揚げ ※ じゃがいもの中華炒め ※ ぜりー	574 2.0

(令和7年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺と一食中華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、岐阜市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。
- ◇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。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。