

## 5 月学校給食献立表

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
1	水	牛乳	麦飯	※はっほうさい 八宝菜 ギョーザ ※わかめスープ	779	2.4
2	木	牛乳	麦飯	※たけのこごはん ※カツオのさらさ揚げ ※たまねぎのみそ汁 かしわもち	880	2.2
7	火	牛乳	お茶パン	※アサリのチャウダー ※ひよこ豆のサラダ ナタデココボンチ	797	3.2
8	水	牛乳	麦飯	※おやこどんぶり ※いそにしき※ 親子丼 磯錦 ※キャベツの岐福味噌汁 ※ゼリー	810	3.5
9	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ ※ちやまめ ※ 肉味噌 お茶豆 ※キャベツの香りあえ	842	2.5
10	金	牛乳	米飯	イカと新じゃがのあめがらめ こんにやくのきんぴら ※さわにわん ひじきの佃煮	760	2.6
13	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※アユのごま味噌だれ ※かくふに ※せりりゅうする 清流汁	 762	1.8
14	火	牛乳	黒パン	※あつあ 厚揚げのケチャップ炒め ※アスパラのミモザソテー ※キャロットポタージュ	753	3.0
15	水	牛乳	麦飯	※だいずごろもあ アジの大豆衣揚げ たけのこの土佐煮 ※あおさのしんじょ汁 ゼリー	758	2.3
16	木	牛乳	麦飯	※シーフードライス ※グリーンポテト ※アスパラガスのスープ ※とうにゅう 豆乳デザート	754	1.9
17	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※くじょうみそ ※だいこんいたに ※かきたま汁 ※ゼリー 郡上味噌汁 いちやん つき大根の炒め煮	 786	2.3
20	月	牛乳	米飯	※こうやどうふに ※そうだいず ※もうそうしる 高野豆腐のそぼろ煮 ほうれん草の大豆あえ 孟宗汁 ふりかけ	756	2.8
21	火	牛乳	コッペパン	※スロッピージョー ※キャベツのサラダ ※ポテトスープ ※ヨーグルト	781	3.5
22	水	牛乳	麦飯	※たまごいじる チャンプルー 卵入りもずく汁 フルーツ盛り合わせ	751	2.0
23	木	牛乳	一食うどん	※カレーうどん ※キビナゴのから揚げ ※こまつな 小松菜のごまあえ そらまめ	745	2.2
24	金	牛乳	米飯	※ふたにく や ※ 豚肉のしょうが焼き ツナとひじきの煮物 ※ぎふそうでんみそ汁	753	2.4
27	月	牛乳	米飯	※あつや たまごにく ※ みそしる だいずい ござかな 厚焼き卵 肉じゃが ※アサリの味噌汁 大豆入り小魚	758	2.2
28	火	牛乳	食パン	※しろみぎかな ※ 白身魚フライ ※キャベツのカレーソテー ※ミネストローネ オレンジ	783	3.4
29	水	牛乳	麦飯	【味の旅—宮城県—】 ※ささ いそべあ ※ 笹かまぼこの磯辺揚げ おくずかけ ※ほうれん草のおかかあえ ※ずんだ餅	 812	2.4
30	木	牛乳	麦飯	※ ※まめ ※ ござかな ハヤシライス 豆のマリネ ヨーンもやし 小魚	813	2.4
31	金	牛乳	米飯	※だいこん ふたにく ※ にももの ※ げず だし 大根と豚肉の煮物 さやいんげんの削り節あえ ※ ぎふみそしる ※なつとう ごぼうの岐福味噌汁 納豆	749	2.3

(令和6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、学校給食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。
- ◇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。