

5月給食献立表



※には、岐阜県の食べ物が使われています。

食育の日 味の旅 季節の行事 ふるさと食材の日 岐阜市立茜部小学校

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
<p>◇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。</p> <p>◇『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。</p> <p>◇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。</p> <p>◇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。</p>	<p>◇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。</p> <p>◇毎月19日は、「食育の日」です。</p> <p>◇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。</p> <p>◇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。</p>	<p>※竹の子ごはん</p> <p>※サワラの香り揚げ</p> <p>※米飯 ※玉ねぎの岐福(ぎふ)味噌汁 1日</p> <p>エネルギー 691 kcal 塩分 1.6 g</p>	<p>※海藻サラダ</p> <p>オムレツ</p> <p>※コッペパン ※ポークピーンズ 2日</p> <p>エネルギー 591 kcal 塩分 2.5 g</p>	

<p>あじのたび</p> <p>こげつはひろしまけんです。</p>	<p>季節の行事食</p> <p>鶺鴒い開き</p> <p>八十八夜</p> <p>端午の節句</p>	<p>※キャベツのレモンあえ</p> <p>※小イワシの磯辺揚げ</p> <p>※米飯 ※うずみ 7日</p> <p>エネルギー 599 kcal 塩分 1.3 g</p>	<p>※コーンもやし</p> <p>※豆のマリネ</p> <p>※米飯 ※ハヤシライス 8日</p> <p>エネルギー 627 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>※グリーンソテー</p> <p>ポテトコロッケ</p> <p>※コッペパン パンプキンポターージュ 9日</p> <p>エネルギー 566 kcal 塩分 2.2 g</p>
-----------------------------------	---	--	---	--

<p>鶏肉と魚麩のうま煮</p> <p>※アユの甘だれ</p> <p>※清流汁 12日</p> <p>エネルギー 599 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>粉ふきいも</p> <p>ツナライス</p> <p>※キャベツのスープ 13日</p> <p>エネルギー 597 kcal 塩分 1.4 g</p>	<p>※いんげんのけずり節あえ</p> <p>※お茶豆</p> <p>※ソフト麺 ※肉味噌 14日</p> <p>エネルギー 630 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>フルーツ盛り合わせ</p> <p>※チャンルー</p> <p>もずくの卵スープ 15日</p> <p>エネルギー 602 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>※キャベツのカレーソテー</p> <p>※肉団子のトマト煮</p> <p>※岐阜市産いちごジャム</p> <p>※食パン ※野菜スープ 16日</p> <p>エネルギー 604 kcal 塩分 3.0 g</p>
--	---	--	---	---

<p>※小松菜のごまあえ</p> <p>※大根と豚肉の煮物</p> <p>※納豆</p> <p>※じゃがいもの岐福(ぎふ)味噌汁 19日</p> <p>エネルギー 612 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>春巻き</p> <p>※中華丼</p> <p>※若布スープ 20日</p> <p>エネルギー 621 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>※煮ひたし</p> <p>※キピナゴのから揚げ</p> <p>※和風カレーあんかけ 21日</p> <p>エネルギー 586 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>厚焼き卵</p> <p>※肉じゃが</p> <p>※アサリの味噌汁 22日</p> <p>エネルギー 604 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※アスパラのソテー</p> <p>※チリコンカン</p> <p>チーズ</p> <p>※食パン ※ポテトスープ 23日</p> <p>エネルギー 577 kcal 塩分 2.6 g</p>
---	---	---	---	---

<p>※磯錦</p> <p>※鶏肉のオランダ煮</p> <p>※五目汁 26日</p> <p>エネルギー 666 kcal 塩分 1.6 g</p>	<p>小松菜のおひたし</p> <p>※親子丼</p> <p>※大根の岐福(ぎふ)味噌汁 27日</p> <p>エネルギー 592 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>※じゃがいもの中華炒め</p> <p>※シイラのあられ揚げ</p> <p>ゼリー</p> <p>※中華麺 ※五目ラーメン 28日</p> <p>エネルギー 574 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>※切り干し大根とツナの煮つけ</p> <p>※郡上味噌けいちゃん</p> <p>※錦糸卵のすまし汁 29日</p> <p>エネルギー 573 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>フルーツポンチ</p> <p>※豆のサラダ</p> <p>※コッペパン ※アサリのチャウダー 30日</p> <p>エネルギー 633 kcal 塩分 2.5 g</p>
--	---	--	---	--