

5 月学校給食献立表(厚見小学校)

給食日数 小

20 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
1	月	牛乳	米飯 ※さんさい 山菜ごはん ※ こうみち アジの香味揚げ ※しん 新たまねぎの味噌汁 かしわもち 柏餅	722	1.9
2	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	648	2.7
8	月	牛乳	米飯 ※はっぽうさい 八宝菜 ※ ギョーザ ※ わかめスープ	620	2.1
9	火	牛乳	米飯 ※ぶたにく や 豚肉のしょうが焼き ※ ひじきの煮物 ※ぎふそう でんみそ 味噌汁	617	1.9
10	水	牛乳	麦飯 ※おやこどんぶり※き ぼ だいこん 親子丼 切り干し大根のじゃこ煮 ※ みそ 味噌汁 ゼリー	626	2.5
11	木	牛乳	麦飯 ※ アユのごま味噌だれ ※かきふ に ※せいらゆう 清流汁	619	1.7
12	金	牛乳	食パン ※ チリコンカン ※ キャベツのサラダ ※ポテトスープ	613	2.8
15	月	牛乳	米飯 ※ チャンプルー ※ もずく汁 ※ フルーツ盛り合わせ	588	1.8
16	火	牛乳	米飯 あつや たまご ※ 厚焼き卵 ※ しらたき入りじゃがいもの煮つけ ※もうそう 孟宗汁	578	2.1
17	水	牛乳	一食うどん ※ カレーうどん ※ キビナゴのから揚げ ※ ほうれん草のごまあえ ※ そら豆	586	1.6
18	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※だいこん ぶたにく ※ 大根と豚肉の煮物 ※ さやいんげんの煮びたし ※はる 春どりごぼうの味噌汁 ※なとう 納豆 	572	2.0
19	金	牛乳	食パン チキンメンチカツ ※ キャベツのソテー ※ジュリエヌスープ ヨーグルト	639	2.8
22	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※ だしこん つき大根のいため煮 ※ かきたま汁 	594	1.9
23	火	牛乳	米飯 【味の旅—高知県—】 ※ カツオのたつた揚げ ※ こまつな とさ 小松菜の土佐あえ ※ じろめ じろめ汁 ゼリー 	637	2.2
24	水	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	648	1.9
25	木	牛乳	麦飯 ※ ハヤシライス ※ 豆のマリネ ※ コーンもやし	635	1.7
26	金	牛乳	黒パン ※あつあ 厚揚げのケチャップ炒め ※ いた たまご アスパラと卵のミモザソテー ※ フビオリスープ ※ オレンジ	671	3.3
29	月	運動会振替休日			
30	火	牛乳	米飯 イカと新じゃがのあめがらめ ※いそにしき※さわにわん 磯錦 沢煮椀 ふりかけ	613	1.8
31	水	牛乳	麦飯 シーフードライス グリーンポテト ※はるやさい 春野菜のスープ とうにゅう 豆乳デザート	590	1.6

(令和5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。