

## 5月学校給食献立表(梅林小)

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	
2	月	牛乳	米飯	※たけのこごはん ※カツオのたつた揚げ 岐福味噌汁 かしわもち 柏餅	727	2.0	
6	金	牛乳	米飯	※テンゲンサイの中華炒め ※麻婆豆腐 ※鶏団子スープ	596	2.3	
9	月	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 ※もうそう汁	589	2.1	
10	火	牛乳	お茶パン	※アサリのチャウダー ※キャベツのサラダ ナタデココポンチ	602	2.5	
11	水	牛乳	麦飯	※アユの甘だれ ※小松菜の煮合せ ※清流汁	554	1.8	
12	木	牛乳	麦飯	※だいこんがたにく ※大根と豚肉の煮物 ※たまねぎの味噌汁 ※いんげんのごまあえ ※納豆	603	2.1	
13	金	牛乳	ソフト麺	※にくみそ ※肉味噌 ※揚げ大豆 ※キャベツの香りあえ	647	2.1	
16	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ぶたにく ※豚肉のしょうが焼き ※沢あざみのきんぴら ※アサリの味噌汁		614	2.3
17	火	牛乳	食パン	※アジの大豆衣揚げ ※ひよこ豆のサラダ ※ジュリエヌスープ ※ジャム	636	2.5	
18	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ハヤシライス ※豆のマリネ ※コーンもやし		657	1.7
19	木	牛乳	麦飯	※はっほうさい 八宝菜 ※ギョウザ わかめスープ	632	2.1	
20	金	牛乳	米飯	【味の旅-奈良県-】 ※あげだし豆腐 ※野菜あんかけ ※ごんざ ※そうめん汁		626	1.7
23	月	牛乳	米飯	※マグロのさらさ揚げ ※切り干し大根の煮つけ ※味噌汁	617	1.7	
24	火	牛乳	食パン	※チリコンカン ※ほうれん草のソテー ※カラフルスープ	602	2.8	
25	水	牛乳	麦飯	※シーフードライス ※グリーンポテト ※春野菜のスープ ※とうにゅう 豆乳デザート	596	1.7	
26	木	牛乳	一食うどん	※カレーうどん ※イカの織部揚げ ※ごまあえ ※そら豆	623	1.9	
27	金	牛乳	米飯	※黒ごま鶏天 ※小松菜のおかかあえ ※すまし汁	589	1.4	
30	月	牛乳	米飯	※ぐじょうみそ ※郡上味噌 ※つき大根のいため煮 ※かきたま汁	594	1.9	
31	火	牛乳	コッペパン	※ポイルウインナー ※キャベツのカレーソテー ※ミネストローネ ※ゼリー	629	2.9	

(令和4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。