

5 月学校給食献立表(梅林小)

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	シーフードライス グリーンポテト <small>※はるやさい</small> 春野菜のスープ とうげゆう 豆乳デザート	590	1.6
2	火	牛乳	米飯	<small>※さんさい</small> 山菜ごはん <small>※ こうみ あ</small> アジの香味揚げ <small>※しん</small> 新たまねぎの味噌汁 かしわもち 柏餅	722	1.9
8	月	牛乳	米飯	<small>※はつぼうさい</small> 八宝菜 <small>※</small> ギョーザ <small>※</small> わかめスープ	620	2.1
9	火	牛乳	お茶パン	<small>※</small> アサリのチャウダー <small>※</small> ひよこ豆のサラダ <small>※</small> ナタデココポンチ	648	2.7
10	水	牛乳	麦飯	<small>あつや たまご</small> 厚焼き卵 <small>※</small> しらたき <small>い</small> 入りじゃがいも <small>に</small> の煮つけ <small>※もうそう</small> 孟宗汁	578	2.1
11	木	牛乳	麦飯	<small>※</small> アユのごま味噌だれ <small>※</small> 角麩 <small>※</small> の煮つけ <small>※せいろゆじる</small> 清流汁	619	1.7
12	金	牛乳	米飯	<small>※ぶたにく</small> 豚肉のしょうが <small>や</small> 焼き <small>※</small> ひじきの煮物 <small>※ぎふ そうでん</small> 岐福早田味噌汁	617	1.9
15	月	牛乳	米飯	<small>※</small> チャンプルー <small>※</small> もずく汁 <small>※</small> フルーツ盛り合わせ	588	1.8
16	火	牛乳	食パン	チキンメンチカツ <small>※</small> キャベツのソテー <small>※</small> ジュリエンスープ ヨーグルト	639	2.8
17	水	牛乳	麦飯	<small>※おやこどんぶり</small> 親子丼 <small>ほ</small> 切り干し大根 <small>に</small> のじゃこ煮 <small>※</small> アサリの味噌汁 ゼリー	626	2.5
18	木	牛乳	一食うどん	<small>※</small> カレーうどん <small>※</small> キビナゴのから揚げ <small>※</small> ほうれん草 <small>※</small> のごまあえ <small>※</small> そら豆	586	1.6
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 <small>※だいこん</small> 大根 <small>※ぶたにく</small> と豚肉の煮物 <small>※</small> さやいんげん <small>に</small> の煮びたし  <small>※はる</small> 春どり <small>※</small> ごぼうの味噌汁 <small>※なつとう</small> 納豆	572	2.0
22	月	牛乳	米飯	<small>くろ</small> 黒ごま鶏天 <small>※あおな</small> 青菜のおひたし <small>※</small> すまし汁	594	1.4
23	火	牛乳	食パン	<small>※</small> チリコンカン <small>※</small> キャベツのサラダ <small>※</small> ポテトスープ	613	2.8
24	水	牛乳	麦飯	<small>しん</small> イカと新じゃがの <small>※</small> あめがらめ <small>※いそにしき</small> 磯錦 <small>※</small> 沢煮 <small>※</small> 椀 <small>※</small> ふりかけ	613	1.8
25	木	牛乳	麦飯	<small>※</small> ハヤシライス <small>※</small> 豆のマリネ <small>※</small> コーンもやし	635	1.7
26	金	牛乳	米飯	【味の旅—高知県—】 <small>※</small> カツオのたつた揚げ <small>※</small> 小松菜 <small>※</small> の土佐あえ <small>※</small> だるめ汁 <small>※</small> じる ゼリー 	637	2.2
29	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 <small>※ぐじょうみそ</small> 郡上味噌 <small>※</small> けいちゃん <small>※</small> つき大根 <small>に</small> のいため煮 <small>※</small> じる <small>※</small> かきたま汁 	594	1.9
30	火	牛乳	黒パン	<small>※あつあ</small> 厚揚げのケチャップ炒め <small>※</small> アスパラ <small>※</small> と卵 <small>※</small> のミモザソテー <small>※</small> ラビオリスープ <small>※</small> オレンジ	671	3.3
31	水	牛乳	ソフト麺	<small>※にくみそ</small> 肉味噌 <small>※</small> お茶豆 <small>※</small> キャベツの <small>かお</small> 香りあえ	648	1.9

(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。