

5月学校給食献立表(梅林小)

給食日数 小

21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	水	牛乳	麦飯	※ほっほうさい 八宝菜 ギョーザ わかめスープ	606	2.0	
2	木	牛乳	麦飯	※ たけのごはん ※ カツオのさらさ揚げ たまねぎの味噌汁 かしわもち	699	1.9	
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	649	2.7	
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	647	2.7	
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	651	1.9	
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 沢煮椀 ひじきの佃煮	600	2.2	
13	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※ アユのごま味噌だれ ※かかく ※ 角麩の煮つけ ※せいりゅうする 清流汁		617	1.6
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	609	2.4	
15	水	牛乳	麦飯	※ 大いずごもあ 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	601	1.6	
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	607	1.6	
17	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※くじょうみそ ※ 郡上味噌 いちちゃん ※ だいこん いた に ※ かきたま汁		594	1.9
20	月	牛乳	米飯	※こうやどうふ ※ に 高野豆腐のそぼろ煮 ※ そう ほうれん草の大豆あえ ※もうそう汁 ふりかけ	609	2.5	
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	642	2.7	
22	水	牛乳	麦飯	※ チャンプルー ※たまごい 卵入りもずく汁 ※ も あ フルーツ盛り合わせ	596	1.7	
23	木	牛乳	一食うどん	※ カレーうどん ※ キピナゴのから揚げ ※こまつな 小松菜のごまあえ そらまめ	594	1.6	
24	金	牛乳	米飯	※ふたにく 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 岐福早田味噌汁	601	1.9	
27	月	牛乳	米飯	※あつや たまご ※にく 厚焼き卵 肉じゃが ※ アサリの味噌汁	588	1.8	
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	674	2.9	
29	水	牛乳	麦飯	【味の旅—宮城県—】 ※ささ 笹かまぼこの磯辺揚げ ※ いそべあ おくずかけ ※ ほうれん草のおかかあえ ※ ずんだ餅		662	1.7
30	木	牛乳	麦飯	※ ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※ コーンもやし	632	1.7	
31	金	牛乳	米飯	※だいこん ふたにく ※ にもの 大根と豚肉の煮物 ※ さやいんげんの削り節あえ ※ ぎふみそ 納豆 ぎふみそ 岐福味噌汁	595	2.0	

(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。