

5月学校給食献立表(岩小学校)

訂正版

給食日数 小 18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
6	木	牛乳	麦飯	※シーフードライス 粉ふきいも キャベツのスープ	618 1.9
7	金	牛乳	食パン	アジのアーモンド揚げ じゃがいものソテー ミネストローネ ジャム	675 2.4
10	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 ※だいにん つき大根のいため煮 ※かきたま汁	606 1.9
11	火	牛乳	米飯	※アユの薬味だれ ※やくみに ※せいらゆうじる 清流汁	628 2.1
12	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ フルーツの盛り合わせ	713 1.5
13	木	牛乳	一食うどん	※カレーうどん ※あ だいにず と き に にゅうさんきんいんりょう 揚げ大豆 土佐煮 乳酸菌飲料	600 1.5
14	金	牛乳	米飯	ちくさや 千草焼き ※い どり 炒り鶏 ※たまねぎのみそしる たまねぎの味噌汁 ふりかけ	618 2.4
17	月	牛乳	米飯	※おやこどんぶり ※かお 親子丼 ※ じる すまし汁 そら豆	619 2.0
18	火	牛乳	黒パン	※アサリのチャウダー キャベツのカレーソテー ナタデココポンチ	696 2.5
19	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※にく 肉じゃが ※とうふ みそしる 豆腐の味噌汁 ※なつとう 納豆	654 2.2
20	木	牛乳	麦飯	※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※こまつな 小松菜のおひたし ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	604 1.9
21	金	牛乳	米飯	※はっぽうさい 八宝菜 ギョウザ わかめスープ	649 2.2
24	月	牛乳	米飯	くろ とりてん 黒ごま鶏天 ※い なかじる おかかあえ 田舎汁	607 1.3
25	火	牛乳	食パン	※チリコンカン ※ グリーンサラダ ※カラフルスープ ヨーグルト	661 3.0
26	水	牛乳	麦飯	※さんさい 山菜ごはん ※キビナゴのお茶揚げ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁	657 1.4
27	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ 肉味噌 ※だいにず 大豆と小魚 ※ あまず キャベツの甘酢あえ	644 1.8
28	金	牛乳	米飯	カツオのさらさ揚げ ※あ 青葉の煮びたし ※あおな に 沢煮椀 ※さわにわん	617 1.5
31	月	牛乳	米飯	【味の旅—滋賀県—】 ※こ 小アユのかりん揚げ ※あか 赤こんにやくのきんぴら ※ まめじる うち豆汁 ゼリー	668 1.9

(令和3年度)

- ◇米は岐阜県産を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。
- ◇学校給食は、『学校給食産地消費推進事業』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。