

5 月学校給食献立表(南地区)

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	体育祭(お弁当)			
2	木	体育祭予備日(お弁当)			
7	火	牛乳	米飯 ※ <small>こうやどうふ</small> 高野豆腐のそぼろ煮 ※ <small>ほうれんそう</small> ほうれん草の大豆あえ ※ <small>もうそうじる</small> 孟宗汁 ふりかけ	756	2.8
8	水	牛乳	麦飯 ※ <small>はっほうさい</small> 八宝菜 ギョーザ ※ わかめスープ	779	2.4
9	木	牛乳	麦飯 ※ <small>だいじごころあ</small> アジの大豆衣揚げ たけのこの土佐煮 ※ <small>あおさのしんじょ</small> あおさのしんじょ汁 ゼリー	758	2.3
10	金	牛乳	お茶パン ※ <small>アサリ</small> アサリのチャウダー ※ <small>ひよこ豆</small> ひよこ豆のサラダ ナタデココボンチ	797	3.2
13	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ <small>アユ</small> アユのごま味噌だれ ※ <small>かくふ</small> 角麩の煮つけ ※ <small>せいりゅう</small> 清流汁 	762	1.8
14	火	牛乳	米飯 ※ <small>あつや</small> 厚焼き卵 ※ <small>たまご</small> たまご肉じゃが ※ <small>アサリ</small> アサリの味噌汁 ※ <small>だいずい</small> 大豆入り小魚	758	2.2
15	水	牛乳	ソフト麺 ※ <small>にくみそ</small> 肉味噌 ※ <small>お茶豆</small> お茶豆 ※ <small>キャベツ</small> キャベツの香りあえ	842	2.5
16	木	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ <small>ぐじょうみそ</small> 郡上味噌けいちゃん ※ <small>たいこん</small> たいこんの炒め煮 ※ <small>かきたま</small> かきたま汁 ※ <small>ゼリー</small> ゼリー 	786	2.3
17	金	牛乳	黒パン ※ <small>あつあ</small> 厚揚げのケチャップ炒め ※ <small>アスパラ</small> アスパラのミモザソテー ※ <small>キャロット</small> キャロットポタージュ	753	3.0
20	月	牛乳	米飯 ※ <small>イカ</small> イカと新じゃがのあめがらめ ※ <small>こんにやく</small> こんにやくのきんぴら ※ <small>さわし</small> 沢煮椀 ※ <small>ひじき</small> ひじきの佃煮	760	2.6
21	火	牛乳	米飯 ※ <small>ぶたにく</small> 豚肉のしょうが焼き ※ <small>ツナ</small> ツナとひじきの煮物 ※ <small>ぎふ</small> ぎふ早田味噌汁	753	2.4
22	水	牛乳	一食うどん ※ <small>カレー</small> カレーうどん ※ <small>キビナゴ</small> キビナゴのから揚げ ※ <small>小松菜</small> 小松菜のごまあえ ※ <small>そらまめ</small> そらまめ	745	2.2
23	木	牛乳	麦飯 ※ <small>シーフード</small> シーフードライス ※ <small>グリーン</small> グリーンポテト ※ <small>アスパラガス</small> アスパラガスのスープ ※ <small>豆乳</small> 豆乳デザート	754	1.9
24	金	牛乳	コッペパン ※ <small>スロッピー</small> スロッピージョー ※ <small>キャベツ</small> キャベツのサラダ ※ <small>ポテト</small> ポテトスープ ※ <small>ヨーグルト</small> ヨーグルト	781	3.5
27	月	牛乳	米飯 ※ <small>チャンプルー</small> チャンプルー ※ <small>たまご</small> たまご入りもずく汁 ※ <small>フルーツ</small> フルーツ盛り合わせ	751	2.0
28	火	牛乳	米飯 【味の旅—宮城県—】 ※ <small>笹かまぼ</small> 笹かまぼこの磯辺揚げ ※ <small>おくず</small> おくずかけ ※ <small>ほうれん草</small> ほうれん草のおかかあえ ※ <small>ずんだ餅</small> ずんだ餅 	812	2.4
29	水	牛乳	麦飯 ※ <small>大根</small> 大根と豚肉の煮物 ※ <small>さやいんげん</small> さやいんげんの削り節あえ ※ <small>ごぼう</small> ごぼうの岐福味噌汁 ※ <small>納豆</small> 納豆	749	2.3
30	木	牛乳	麦飯 ※ <small>ハヤシ</small> ハヤシライス ※ <small>豆</small> 豆のマリネ ※ <small>コーン</small> コーンもやし ※ <small>小魚</small> 小魚	813	2.4
31	金	牛乳	食パン ※ <small>白身魚</small> 白身魚フライ ※ <small>キャベツ</small> キャベツのカレーソテー ※ <small>ミネストローネ</small> ミネストローネ ※ <small>オレンジ</small> オレンジ	783	3.4

(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。