

5 月学校給食献立表(南地区)

給食日数 中 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
1	木		体 育 祭 (お弁当)		
2	金		体育祭予備日 (お弁当)		
7	水	牛乳	米飯 【味の旅—広島県—】 ※こ 小イワシの磯辺揚げ ※ いそべあ ※ キャベツのレモンあえ ※ うずみ 	754	1.6
8	木	牛乳	米飯 ※ ハヤシライス ※ 豆のマリネ ※ コーンもやし	775	2.2
9	金	牛乳	コッペパン ※ ポテトコロッケ ※ グリーンソテー ※ パンプキンポタージュ	723	2.9
12	月	牛乳	米飯 ※ アユの甘だれ ※ とりにく ※ かくふ ※ に ※ せいりゆうじる	750	2.0
13	火	牛乳	米飯 ツナライス 粉ふきいも ※ キャベツのスープ 小魚 	764	1.9
14	水	牛乳	ソフト麺 ※にくみそ ※ ちやまめ ※ 肉味噌 お茶豆 いんげんのけずり節あえ 	824	2.5
15	木	牛乳	米飯 ※ チャンプルー ※ たまご もずくの卵スープ フルーツ盛り合わせ	757	1.7
16	金	牛乳	食パン ※にくだんご ※ に ※ キャベツのカレーソテー ※ やさい 野菜スープ ※ シヤム	745	3.6
19	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※だいこん ※ ふたにく ※ にもの ※ こまつな 大根と豚肉の煮物 小松菜のごまあえ ※ ぎふみそしる ※ なつとう じゃがいもの岐福味噌汁 納豆 	775	2.4
20	火	牛乳	米飯 ※ちゅうかどんぶり ※ はるま ※ 中華丼 春巻き わかめスープ	799	2.4
21	水	牛乳	ソフト麺 ※わふう ※ キビナゴのから揚げ ※ に 煮びたし	762	2.5
22	木	牛乳	米飯 ※にく ※ あつや ※ たまご ※ みそしる 肉じゃが 厚焼き卵 アサリの味噌汁	757	2.4
23	金	牛乳	食パン ※ チリコンカン ※ アスパラのソテー ※ ポテトスープ ※ チーズ	733	3.3
26	月	牛乳	米飯 ※とりにく ※ に ※ いそにしき ※ ごもくじる 鶏肉のオランダ煮 磯錦 五目汁	839	2.0
27	火	牛乳	米飯 ※おやかどんぶり ※ こまつな ※だいこん ※ ぎふみそしる 親子丼 小松菜のおひたし 大根の岐福味噌汁	744	2.5
28	水	牛乳	一食中華麺 ※ごもく ※ シイラのあられ揚げ ※ じゃがいもの中華炒め ※ ぜりー 	742	2.8
29	木	牛乳	米飯 ※ぐじょうみそ ※ き ※ ぼ ※ だいこん ※ に 郡上味噌けいちゃん 切り干し大根とツナの煮つけ ※ きんしたまご ※ じる 錦糸卵のすまし汁 ぜりー	737	2.3
30	金	牛乳	コッペパン ※ アサリのチャウダー ※ まめ ※ 豆のサラダ フルーツポンチ	794	3.2

(令和7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%、パンとソフト麺と一食中華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、岐阜市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。
- ◇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。