

5月学校給食献立表(北地区)

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	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	
2	木	牛乳	麦飯	※たけのこごはん ※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	米飯	※こうやどうふ ※高野豆腐のそぼろ煮 ※ほうれん草の大豆あえ ※孟宗汁 ふりかけ	609	2.5	
8	水	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	
9	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 豆乳デザート	607	1.6	
10	金	牛乳	米飯	※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	
13	月	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※アユのごま味噌だれ ※角麩の煮つけ ※清流汁		617	1.6
14	火	牛乳	米飯	※厚焼き卵 ※肉じゃが ※アサリの味噌汁	588	1.8	
15	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※豆のマリネ ※コーンもやし	632	1.7	
16	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ ※ちやまめ ※肉味噌 ※キャベツの香りあえ	651	1.9	
17	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※郡上味噌 ※郡上味噌 ※だしこん いた に ※かきたま汁		594	1.9
20	月	牛乳	食パン	※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	
21	火	牛乳	米飯	※チャンプルー ※卵入りもずく汁 ※フルーツ盛り合わせ	596	1.7	
22	水	牛乳	麦飯	【味の旅—宮城県—】 ※笹かまぼこの磯辺揚げ ※おくずかけ ※ほうれん草のおかかあえ ※ずんだ餅		662	1.7
23	木	牛乳	麦飯	※八宝菜 ※ギョーザ ※わかめスープ	606	2.0	
24	金	牛乳	米飯	※豚肉のしょうが焼き ※ツナとひじきの煮物 ※ぎふそうでんみそ汁	601	1.9	
27	月	牛乳	黒パン	※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	
28	火	牛乳	米飯	※大根と豚肉の煮物 ※さやいんげんの削り節あえ ※ごぼうの岐福味噌汁 ※納豆	595	2.0	
29	水	牛乳	一食うどん	※カレーうどん ※キビナゴのから揚げ ※小松菜のごまあえ ※そらまめ	594	1.6	
30	木	牛乳	麦飯	※親子丼 ※磯錦 ※キャベツの岐福味噌汁 ※ゼリー	647	2.7	
31	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	

(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。