

令和6年5月給食献立表

★毎月19日は「食育の日」です。

岐阜市立長森北小学校

月	火	水	木	金
<p><b>5月</b></p> <p>長森北小</p>	<p>～あじのたび～</p> <p>こんげつは『みやぎけん』</p>	<p>ギョーザ</p> <p>※はつぼうさい</p> <p>※わかめスープ 1日</p> <p>エネルギー 606 キロカロリー 塩分 2.0 g</p>	<p>※たけのこごはん</p> <p>※カツオのさらさあげ</p> <p>かしわもち</p> <p>※たまねぎのみそしる 2日</p> <p>エネルギー 699 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>	<p><b>けんぽうきねんび</b></p> <p>3日</p>
<p><b>ふりかえきゅうじつ</b></p> <p>6日</p>	<p>ナタデココボンチ</p> <p>※ひよこまめのサラダ</p> <p>おちやパン ※アサリのチャウダー 7日</p> <p>エネルギー 649 キロカロリー 塩分 2.7 g</p>	<p>※いそにしき</p> <p>※おやこどんぶり</p> <p>ゼリー</p> <p>※キャベツの岐福(ぎふ)みそしる 8日</p> <p>エネルギー 647 キロカロリー 塩分 2.7 g</p>	<p>※キャベツのかおりあえ</p> <p>※おちやまめ</p> <p>ソフトめん ※にくみそ 9日</p> <p>エネルギー 651 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>	<p>こんにやくのきんぴら</p> <p>イカとしんじがのあめがらめ</p> <p>ひじきのつくだに</p> <p>※さわにわん 10日</p> <p>エネルギー 600 キロカロリー 塩分 2.2 g</p>
<p>※かくふのにつけ</p> <p>※アユのごまみそだれ</p> <p>※せいらゆうじる 13日</p> <p>エネルギー 617 キロカロリー 塩分 1.6 g</p>	<p>※アスパラのミモザソテー</p> <p>あつあげのケチャップいため</p> <p>くろパン ※キャロットポタージュ 14日</p> <p>エネルギー 609 キロカロリー 塩分 2.4 g</p>	<p>たけのこのとさに</p> <p>※アジのだいずころもあげ</p> <p>ゼリー</p> <p>(むぎいり) ※あおさのしんじよる 15日</p> <p>エネルギー 601 キロカロリー 塩分 1.6 g</p>	<p>グリーンポテト</p> <p>※シーフードライス</p> <p>とうにゅうデザート</p> <p>(むぎいり) ※アスパラガスのスープ 16日</p> <p>エネルギー 607 キロカロリー 塩分 1.6 g</p>	<p>※つきだいのための</p> <p>※ぐじょうみそけいちゃん</p> <p>※かきたまじる 17日</p> <p>エネルギー 594 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>
<p>※ほうれんそうのだいずあえ</p> <p>※こうやどうふのそぼろに</p> <p>ふりかけ</p> <p>※もうそうじる 20日</p> <p>エネルギー 609 キロカロリー 塩分 2.5 g</p>	<p>※キャベツのサラダ</p> <p>※スロッピージョー</p> <p>ヨーグルト</p> <p>きりこみりいりパン ※ポテトスープ 21日</p> <p>エネルギー 642 キロカロリー 塩分 2.7 g</p>	<p>フルーツもりあわせ</p> <p>※チャンプルー</p> <p>(むぎいり) ※たまごいりもずくる 22日</p> <p>エネルギー 596 キロカロリー 塩分 1.7 g</p>	<p>※こまつなのごまあえ</p> <p>※キビナゴのからあげ</p> <p>そらまめ</p> <p>いっしょうどん ※カレーうどん 23日</p> <p>エネルギー 594 キロカロリー 塩分 1.6 g</p>	<p>※ツナとひじきのにももの</p> <p>※ぶたにくのしょうがやき</p> <p>※岐福(ぎふ)そうでんみそしる 24日</p> <p>エネルギー 601 キロカロリー 塩分 1.9 g</p>
<p>※にくじゃが</p> <p>あつやきたまご</p> <p>※アサリのみそしる 27日</p> <p>エネルギー 588 キロカロリー 塩分 1.8 g</p>	<p>※キャベツのカレーソテー</p> <p>しろみぎかなフライ</p> <p>オレンジ</p> <p>※ミネストローネ 28日</p> <p>エネルギー 674 キロカロリー 塩分 2.9 g</p>	<p>※ほうれんそうのおかあえ</p> <p>※ささかまほこのいそべあげ</p> <p>ずんだもち</p> <p>～あじのたび～</p> <p>※おくずかけ 29日</p> <p>(むぎいり) 662 キロカロリー 塩分 1.7 g</p>	<p>※コーンもやし</p> <p>※まめのマリネ</p> <p>※ハヤシライス 30日</p> <p>(むぎいり) 632 キロカロリー 塩分 1.7 g</p>	<p>※さやいんげんのけずりぶしあえ</p> <p>※だいこんとぶたにくのもの</p> <p>※なっとう</p> <p>※ごぼうの岐福(ぎふ)みそしる 31日</p> <p>エネルギー 595 キロカロリー 塩分 2.0 g</p>

- ◆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、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◆※の料理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、すべての料理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あります。
- ◆給食用食材の放射性物質検査を行っており、結果は食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◆『学校給食地産地消費推進事業』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。
- ◆給食の赤味噌は、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。