

5 月学校給食献立表(長良西小学校)

給食日数 小 19 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	月	牛乳	お茶パン	※アサリのチャウダー ※ひよこ豆のサラダ ナタデココポンチ	648	2.7
2	火	牛乳	米飯	※さんさい ※アジの香味揚げ ※新たまねぎの味噌汁 かしわもち 柏餅	722	1.9
8	月	牛乳	食パン	※チリコンカン ※キャベツのサラダ ※ポテトスープ	613	2.8
9	火	牛乳	米飯	※おやこどんぶり※きぼ だいこん ※に ※みそしる 親子丼 切り干し大根のじゃこ煮 アサリの味噌汁 ゼリー	626	2.5
10	水	牛乳	一食うどん	※カレーうどん ※キビナゴのから揚げ ※ほうれん草のごまあえ ※そら豆	586	1.6
11	木	牛乳	麦飯	※アユのごま味噌だれ ※かかふに ※せいりゅうじる	619	1.7
12	金	牛乳	米飯	※あひく や ※にもの ※ぎふそうでんみそしる 豚肉のしょうが焼き ひじきの煮物 岐福早田味噌汁	617	1.9
15	月	牛乳	黒パン	※あつあ いた ※たまご 厚揚げのケチャップ炒め アスパラと卵のミモザソテー ※ラビオリスープ オレンジ	671	3.3
16	火	牛乳	米飯	【味の旅—高知県—】 ※カツオのたつた揚げ ※あ ※こまつな と き ※じる ※ゼリー 	637	2.2
17	水	牛乳	麦飯	※ハヤシライス ※まめ ※コーンもやし	635	1.7
18	木	牛乳	麦飯	※はっぽうさい ※ 八宝菜 ギョーザ わかめスープ	620	2.1
19	金	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※だいこん ぶたにく ※にもの ※ 大根と豚肉の煮物 さやいんげんの煮びたし  ※はる ※みそしる ※なつとう 春どりごぼうの味噌汁 納豆	572	2.0
22	月	牛乳	米飯	くろ とりてん ※あおな ※じる 黒ごま鶏天 青菜のおひたし すまし汁	594	1.4
23	火	牛乳	米飯	あつや たまご ※い ※に ※もうそうじる 厚焼き卵 しらたき入りじゃがいもの煮つけ 孟宗汁	578	2.1
24	水	牛乳	麦飯	シーフードライス グリーンポテト ※はるやさい 春野菜のスープ とうにゅう 豆乳デザート	590	1.6
25	木	牛乳	ソフト麺	※にくみそ ※ちやまめ ※かお 肉味噌 お茶豆 キャベツの香りあえ	648	1.9
29	月	牛乳	食パン	チキンメンチカツ ※キャベツのソテー ※ジュリエンスープ ヨーグルト	639	2.8
30	火	牛乳	米飯	しん ※いそにしき※さわにわん イカと新じゃがのあめがらめ 磯錦 沢煮椀 ふりかけ	613	1.8
31	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※だいこん ※に 郡上味噌けいちゃん つき大根のいため煮  ※かきたま汁	594	1.9

(令和5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。