

5月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 20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	781	3.1
2	火	牛乳	米飯 ※さんさい 山菜ごはん ※こしみあ アジの香味揚げ ※しん みそしる 新たまねぎの味噌汁 かしわもち 柏餅	873	2.3
8	月	牛乳	食パン ※テリコンカン ※キャベツのサラダ ※ポテトスープ チーズ	803	3.9
9	火	牛乳	米飯 ※わやこんぶ※き ぼ だいこん 親子丼 切り干し大根のじゃこ煮 ※みそしる アサリの味噌汁 ゼリー	797	2.7
10	水	牛乳	一食うどん ※カレーうどん ※キピナゴのから揚げ ※ほうれん草のごまあえ ※そら豆	725	2.2
11	木	牛乳	麦飯 ※アユのごま味噌だれ ※みそ ※かくふ に ※せいりゆうじる 角麩の煮つけ 清流汁	768	1.9
12	金	牛乳	米飯 ※ぶたにく 豚肉のしょうが焼き ※や ※ひじきの煮物 ※きふ そうでんみそしる 岐福早田味噌汁	747	2.2
15	月	牛乳	黒パン ※あつあ 厚揚げのケチャップ炒め ※いた ※たまご アスパラと卵のミモザソテー ※ラビオリスープ オレンジ	815	3.9
16	火	牛乳	米飯 【味の旅—高知県—】 ※カツオのたつた揚げ ※こまつな と さ 小松菜の土佐あえ ※どろめ汁 じる ゼリー 	786	2.3
17	水	牛乳	麦飯 ※ハヤシライス ※まめ 豆のマリネ ※コーンもやし ※こぎかな 小魚	817	2.4
18	木	牛乳	麦飯 ※はっほうさい 八宝菜 ※ギョーザ ※わかめスープ	796	2.5
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 春どりごぼうの味噌汁 ※なっとう 納豆	732	2.3
22	月	牛乳	米飯 くろ 黒ごま鶏天 ※とりてん ※あおな 青菜のおひたし ※じる すまし汁	750	1.8
23	火	牛乳	米飯 あつや ちまご ※厚焼き卵 ※しらたき 入りじゃがいもの煮つけ ※もうそうじる 孟宗汁 だいずい 大豆入り小魚 ※こぎかな	745	2.4
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	750	2.1
25	木	牛乳	ソフト麺 ※にくみそ ※ちやまめ ※肉味噌 ※お茶豆 ※キャベツの香りあえ ※かお	837	2.5
26	金	牛乳	米飯 ※チャンプルー ※もずく汁 ※フルーツ盛り合わせ ※も あ	739	2.0
29	月	牛乳	食パン チキンメンチカツ ※キャベツのソテー ※ジュリエヌスープ ヨーグルト	802	3.3
30	火	牛乳	米飯 イカと新じゃがのあめがらめ ※いそにし※さわにわん 磯錦 沢煮椀 ふりかけ	757	2.2
31	水	牛乳	麦飯 【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※だいこん つき大根のいため煮  ※かきたま汁 じる	734	2.2

(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。