

## 5 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

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 ナタデココポンチ	797	3.2
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	880	2.2
7	火	牛乳	米飯 ※こうや豆腐 ※に ※ほうれん草 ※大豆あえ ※もうそうじる 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	756	2.8
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	781	3.5
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 とうにゅう 豆乳デザート	754	1.9
10	金	牛乳	米飯 ※だいごころもあ ※たけのこの土佐煮 ※あおさのしんじょ汁 ゼリー	758	2.3
13	月	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※アユのごま味噌だれ ※かくふに ※せいりゆうする 清流汁	762	1.8
14	火	牛乳	米飯 あつや たまご ※にく ※アサリの味噌汁 ※だいずい ※こぎかな 厚焼き卵 肉じゃが アサリの味噌汁 大豆入り小魚	758	2.2
15	水	牛乳	麦飯 ※ハヤシライス ※まめ ※こぎかな 小魚	813	2.4
16	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	842	2.5
17	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ぐじょうみそ ※たいこん いたに ※かきまじる 郡上味噌けいちゃん つき大根の炒め煮 かきたま汁 ゼリー	786	2.3
20	月	牛乳	食パン しのみぎかな ※ 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	783	3.4
21	火	牛乳	米飯 ※チャンプルー ※たまごい ※じる フルーツ盛り合わせ	751	2.0
22	水	牛乳	麦飯 あじ たび みやげけん 【味の旅一宮城県一】 ※さき ※いそべあ ※ せ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	812	2.4
23	木	牛乳	麦飯 ※はっほうさい ※ 八宝菜 ギョーザ わかめスープ	779	2.4
24	金	牛乳	米飯 ※ぶたにく ※や ※にもの ※ぎふそうでんみそ 豚肉のしょうが焼き ツナとひじきの煮物 岐福早田味噌汁	753	2.4
27	月	牛乳	黒パン ※あつあ ※いた ※ 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	753	3.0
28	火	牛乳	米飯 ※だいこん ふたにく ※にもの ※けず ぐし 大根と豚肉の煮物 さやいんげんの削り節あえ ※ぎふみそ ※なつとう ごぼうの岐福味噌汁 納豆	749	2.3
29	水	牛乳	一食うどん ※カレーうどん ※あ ※こまつな キビナゴのから揚げ 小松菜のごまあえ そらまめ	745	2.2
30	木	牛乳	麦飯 ※おやこどんぶり ※いそにしき ※ 親子丼 磯錦 キャベツの岐福味噌汁 ゼリー	810	3.5
31	金	牛乳	米飯 いかに新じゃがのあめがらめ ※こんにやくのきんぴら ※さわにわん ひじきの佃煮	760	2.6

(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。