

5月

岐阜大学教育学部附属小中学校
前期課程

◇米、牛乳は岐阜県産を使用しています。パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。
◇主な食材の産地は岐阜市のホームページに掲載しています。
◇給食用食材は放射性物質検査を行い、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。
◇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阜福(ぎふ)味噌を使用しています。
◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。



フルーツポンチ

スパゲティナポリタン

こがたパン

コーンチャウダー

1日
エネルギー585kcal 塩分2.6g

みどりのひ 4日

こどものひ 5日

鉄分(てつぶん)が多いこんだての日

食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日

(にほんがたしよく)「日本型食事」の日

ふりかえきゅうじつ 6日

こまつなのそぼろいため

アジのこうみあげ

べいはん 岐阜福(ぎふ)みそしる

7日
エネルギー585kcal 塩分2.6g

もやしのソテー

コロケ

コッペパン にくだんごのスープ

8日
エネルギー607kcal 塩分1.5g

かくふのにつけ

わふうおろしハンバーグ

べいはん せいりゅうじる

11日
エネルギー647kcal 塩分1.9g

シナモンビーンズ

ピビンパどんぶり

べいはん わかめスープ

12日
エネルギー599kcal 塩分1.5g

おひたし

こいワシのからあげ

ソフトめん わふうカレーあん

13日
エネルギー603kcal 塩分1.8g

ひじきのにも

おやこどんぶり

べいはん キャベツの岐阜福(ぎふ)みそしる

14日
エネルギー597kcal 塩分2.1g

ひじきサラダ

オムレツ

コッペパン チキンビーンズ

15日
エネルギー564kcal 塩分2.4g

じゃがいものきんぴら

だいたずいりツナごはん

べいはん みそしる

18日
エネルギー662kcal 塩分2.0g

きりぼしだいこんのにつけ

ぶたにくのみそいため

べいはん かきたまじる

19日
エネルギー595kcal 塩分1.7g

あまずあえ

おちやまめ

ソフトめん にくみそ

20日
エネルギー639kcal 塩分1.9g

あつやきたまご

にくじゃが

べいはん アサリのみそしる

21日
エネルギー604kcal 塩分2.2g

キャベツのサラダ

チリコンカン

しょくパン ポテトスープ

22日
エネルギー586kcal 塩分2.5g

おかかあえ

サバのたつたあげ

べいはん さわにわん

25日
エネルギー612kcal 塩分1.6g

いりめし

とりにくのからあげ

べいはん わかめのみそしる

26日
エネルギー623kcal 塩分2.2g

じゃがいものちゅうかいため

はるまき

いっしょくちゅうかめん しょうゆラーメン

27日
エネルギー573kcal 塩分2.3g

コーンもやし

まめのマリネ

べいはん カレーライス

28日
エネルギー648kcal 塩分2.1g

ほうれんそうのソテー

あつあげのケチャップいため

くろパン パンプキンポタージュ

29日
エネルギー598kcal 塩分2.5g

南地区	22日(金)		25日(月)		26日(火)		27日(水)		28日(木)		29日(金)	
	No. 2	小学校	No. 4	小学校	No. 8	小学校	No. 16	小学校	No. 10	小学校	No. 12	小学校
使	<食パン>	77	<米飯>	176	<米飯>	176	<一食中華麺>	160	<米飯>	176	<黒パン>	77
	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206	<牛乳>	206
用	<チリコンカン>		<サバのたつた揚げ>		<いり飯>		<しょうゆラーメン>		<カレーライス>		<厚揚げのケチャップ炒め>	
	サラダ油	0.5	サバ	50	干しいたけ(ホール)	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5	サラダ油	0.5
食	赤とうがらし	0.02	しょうが	0.8	しらたき	10	にんにく	0.2	にんにく	0.2	にんにく	0.2
	にんにく	0.2	しょうゆ	2	ごぼう	7	県産豚肉(平切)	20	しょうが	0.1	しょうが	0.5
材	県産豚肉(ミンチ用)	30	調味酒	0.5	にんじん	10	調味酒	0.5	県産豚肉(平切)	20	県産豚肉(平切)	15
	たまねぎ	10	でん粉	4	ちくわ	5	しょうゆ	0.2	塩	0.2	調味酒	1
	金時豆	12	米粉	1	油揚げ	3	にんじん	10	こしょう	0.05	厚揚げ(冷)10g	50
	ウスターソース	1.8	油	5	しらす干し(冷)	3	太もやし	30	たまねぎ	40	ケチャップ	5
	ケチャップ	4.5	<おかかあえ>		酢	2	きくらげ(スライス)	2	にんじん	15	トマトソース	10
	塩	0.1	太もやし	25	砂糖	0.5	かまぼこ	8	じゃがいも	50	砂糖	1
	こしょう	0.01	キャベツ	20	本みりん	1	鶏ガラスープの素	0.8	サイコロチーズ	4	洋風スープの素	0.2
	<キャベツのサラダ>		こまつな	10	煮干し	0.5	しょうゆ	3	塩	0.3	塩	0.2
	キャベツ	30	うすくちしょうゆ	1.6	砂糖	1.2	こしょう	0.03	洋風スープの素	1	こしょう	0.01
	きゅうり	10	本みりん	0.5	<鶏肉のから揚げ>		ねぎ	5	リンゴペースト	3	ピーマン	7
	ホールコーン(冷)	8	花かつお	0.3	鶏肉(2cm角切)	50	<春巻き>		ケチャップ	2	でん粉	0.5
	ドレッシング(コーン)	7	<沢煮椀>		しょうが	0.6	春巻き	35	ウスターソース	4	<ほうれん草のソテー>	
	<ポテトスープ>		県産豚肉(厚めの短冊切)	10	しょうゆ	2	油	3.5	マーガリン	4	サラダ油	0.5
	サラダ油	0.5	調味酒	0.5	しょうゆ	0.5	<じゃがいもの中華炒め>		小麦粉	4	サラダ油	0.5
	ベーコン	5	ごぼう	5	調味酒	0.5	ごま油	0.6	カレー粉	0.7	にんじん	5
	たまねぎ	20	大根	15	でん粉	5	にんじん	10	脱脂粉乳	4	ほうれん草	20
	にんじん	10	にんじん	5	米粉	1	じゃがいも	5	<豆のマリネ>	4	太もやし	25
	じゃがいも	40	けずり節	1.2	油	5	ピーマン	35	大豆	10	塩	0.1
	洋風スープの素	0.8	塩	0.3	<わかめの味噌汁>		オイスターソース	5	砂糖	0.8	こしょう	0.01
	塩	0.2	うすくちしょうゆ	2	大根	20	しょうゆ	0.8	うすくちしょうゆ	0.6	洋風スープの素	0.2
	こしょう	0.01	みつば	2.5	えのきだけ	7	塩	0.5	たまねぎ	5	<パンブキンポタージュ>	
	<チーズ>		カッタわかめ	0.5	煮干し	2	こしょう	0.1	にんじん	2	サラダ油	0.5
	角チーズ		白みそ	8	白みそ	8	砂糖	0.01	砂糖	1.2	たまねぎ	10
			こまつな	10	白ごま(いり)	10	白ごま(いり)	1	塩	0.6	かぼちゃ(ペースト)	30
									こしょう	0.2	白いんげん豆(ペースト)	10
									酢	0.01	洋風スープの素	0.8
									パセリ	2	塩	0.3
									<コーンもやし>	0.2	こしょう	0.02
									太もやし	35	牛乳(調理用)	30
									ホールコーン(冷)	12	コーンスターチ	1
									洋風スープの素	0.1		
									塩	0.2		
									こしょう	0.01		