

# 令和7年 5月のきゅうしょくくこんだて

Bブロック



高山市学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>※高山市では、給食の食材にかかる費用の1/3を市が助成しています。                  ※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。                  ※牛乳は毎日つきます。農林水産省の一部助成を受けています。                  ※食材の購入等により献立が変更になることがあります。                  ※学校給食の栄養量の基準</p> <p>エネルギー: 小学校650kcal 中学校830kcal                  塩分: 小学校2.0g 中学校2.5g</p> <p> → 業者配送</p>			<p>1</p> <p>ゆかりあえ きなこ タフィー</p> <p>豚丼</p> <p>エネルギー(kcal) 小 658 中 855 塩分(g) 小 1.7 中 2.2</p>	<p>2</p> <p>五目野菜ソテー 鶏肉の みそ焼き</p> <p>むぎごはん のっぺい汁</p> <p>エネルギー(kcal) 小 619 中 778 塩分(g) 小 2.2 中 2.7</p>
<p>5</p> <p>こどもの日</p> <p></p> <p>エネルギー(kcal) 小 601 中 768 塩分(g) 小 3.0 中 3.8</p>	<p>6</p> <p>振替休日</p> <p></p>	<p>7</p> <p>ブロッコリーソテー 鶏肉の ハニペキソース</p> <p>米粉入りパン ABCスープ</p> <p>エネルギー(kcal) 小 601 中 768 塩分(g) 小 3.0 中 3.8</p>	<p>8</p> <p>野菜のごまドレ 豚肉の トマトだれ</p> <p>むぎごはん 白みそ汁</p> <p>エネルギー(kcal) 小 676 中 855 塩分(g) 小 2.2 中 2.6</p>	<p>9</p> <p>小松菜サラダ フルーツの ゼリーあえ</p> <p>ソフト麺 カレーソース</p> <p>エネルギー(kcal) 小 689 中 898 塩分(g) 小 1.5 中 2.0</p>
<p>12</p> <p>ブロッコリーの おかかあえ 焼きししゃも 小2・中3</p> <p>むぎごはん 肉じゃが</p> <p>季節の味 新じゃが</p> <p>エネルギー(kcal) 小 671 中 877 塩分(g) 小 2.2 中 2.8</p>	<p>13</p> <p>うま煮 ホキと高野豆腐の 揚げ煮</p> <p>むぎごはん 鶏団子汁</p> <p>エネルギー(kcal) 小 594 中 773 塩分(g) 小 2.0 中 2.6</p>	<p>14</p> <p>グリーンサラダ ハンバーグ</p> <p>クリームゴールド お茶パン コンソメ スープ</p> <p>季節の味 お茶</p> <p>エネルギー(kcal) 小 644 中 797 塩分(g) 小 3.0 中 3.9</p>	<p>15</p> <p>シュウマイ (小2・中3) わかめスープ</p> <p>ピビンバ</p> <p>エネルギー(kcal) 小 625 中 818 塩分(g) 小 2.7 中 3.4</p>	<p>16</p> <p>日向夏ゼリー れんこん きんぴら チキンカツ</p> <p>ソフト麺 五目うどん</p> <p>季節の味 日向夏</p> <p>エネルギー(kcal) 小 630 中 809 塩分(g) 小 2.1 中 2.7</p>
<p>19</p> <p>帝王大根煮 鶏肉のレモン煮 小1・中2</p> <p>むぎごはん 心のすまし汁</p> <p>エネルギー(kcal) 小 614 中 794 塩分(g) 小 1.9 中 2.3</p>	<p>20</p> <p>ハンサンス 揚げきょうざ 小2・中3</p> <p>むぎごはん マーボー豆腐</p> <p>エネルギー(kcal) 小 684 中 895 塩分(g) 小 2.4 中 2.9</p>	<p>21</p> <p>アスパラソテー 鶏肉の カレー焼き</p> <p>黒パン ミネストローネ</p> <p>季節の味 アスパラ</p> <p>エネルギー(kcal) 小 669 中 828 塩分(g) 小 2.4 中 3.1</p>	<p>22</p> <p>五目きんぴら さばの ごまだれかけ</p> <p>むぎごはん 豚汁</p> <p>エネルギー(kcal) 小 652 中 827 塩分(g) 小 1.9 中 2.3</p>	<p>23</p> <p>健康ひじき サラダ オムレツ</p> <p>ソフト麺 ピリ辛みそソース</p> <p>エネルギー(kcal) 小 672 中 865 塩分(g) 小 2.5 中 3.1</p>
<p>26</p> <p>海藻サラダ いが天の チリソース</p> <p>むぎごはん ビーフ スープ</p> <p>エネルギー(kcal) 小 575 中 728 塩分(g) 小 1.9 中 2.4</p>	<p>27</p> <p>ひじきの 炒め煮 鶏肉の スパイス焼き</p> <p>むぎごはん じゃがいもの みそ汁</p> <p>エネルギー(kcal) 小 606 中 762 塩分(g) 小 2.2 中 2.7</p>	<p>28</p> <p>ユールスロー サラダ 白身魚フライ</p> <p>ゴッペパン パンプキン スープ</p> <p>エネルギー(kcal) 小 675 中 866 塩分(g) 小 2.4 中 3.0</p>	<p>29</p> <p>さわやか サラダ お茶タフィー</p> <p>ハヤシライス</p> <p>岐阜の味 いび茶</p> <p>エネルギー(kcal) 小 648 中 834 塩分(g) 小 1.6 中 2.0</p>	<p>30</p> <p>キャベツソテー なぎ焼きの ソースかけ</p> <p>ソフト麺 カレーうどん</p> <p>季節の味 キャベツ</p> <p>エネルギー(kcal) 小 575 中 732 塩分(g) 小 1.9 中 2.3</p>

## 5月旬の食材

じゃがいも アスパラガス キャベツ  
たまねぎ たけのこ 山菜 お茶 など  
給食にも登場します。

## 夏も近づく八十八夜 新茶の季節

八十八夜は、立春(今年は2月3日)から数えて、88日目(5月1日)のことで、この日に摘んだお茶を飲むと病気になるといわれています。岐阜県内では、主に美濃地方でお茶が栽培されており、西美濃地域の「美濃いび茶」、美濃地方中央地域を中心とする「美濃白川茶」が2大銘柄として販売されています。14日には、岐阜県産のお茶を使ったお茶パンを出します。

