

4 月学校給食献立表

七郷小学校

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
8	火	牛乳	米飯 わふう 和風ハンバーグ ※こまつな だいず 小松菜の大豆あえ ※だいこん ぎ ふ み そ し る 大根の岐福味噌汁	601	2.0
9	水	牛乳	米粉コッペパン ※とりにく 鶏肉のハニーレモンソース リヨネーズポテト コーンスープ	621	2.5
10	木	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ い そ べ あ ※ は な ※ み そ し る ちくわの磯辺揚げ うの花いり なめこの味噌汁 	606	2.4
11	金	牛乳	米飯 ※ カレーライス ※まめ 豆のマリネ ふくじんづ いわ 福神漬け お祝いゼリー	693	2.5
14	月	牛乳	黒パン ※かいばしら 貝柱のクリームスープ アスパラのソテー も あ フルーツ盛り合わせ	627	2.0
15	火	牛乳	米飯 ※ シシャモの天ぷら ※ じゃがいものそぼろ煮 に わかたけじ る 若竹汁	586	1.6
16	水	牛乳	米飯 ※まーぼーどうふ 麻婆豆腐 ※ シューマイ バンサンスー	624	2.1
17	木	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ かきまわし ※ み そ に ※ じ る かきまわし サバの味噌煮 かきたま汁 	642	1.8
18	金	牛乳	ソフト麺 ※ ミートソース グリーンポテト ※ コーンもやし	610	2.2
21	月	牛乳	食パン しろみざかな 白身魚フライ キャベツのカレーソテー ポテトスープ	559	2.4
22	火	牛乳	米飯 さんしよく 三色ごはん かくふ に ※ み そ し る 三色ごはん 角麩の煮つけ キャベツの味噌汁	619	2.2
23	水	牛乳	米飯 ※かんこくふうにく ※ いた もの 韓国風肉じゃが チンゲンサイの炒め物 トックスープ	593	1.7
24	木	牛乳	クロワッサン ※ スパゲティナポリタン はるやさい 春野菜スープ フルーツポンチ	585	2.4
25	金	牛乳	米飯 あじ たび おおさかふ 【味の旅—大阪府—】 ※ あ ※こまつな た ※かすじ る キビナゴのから揚げ 小松菜の炊いたん 粕汁 	586	1.7
28	月	牛乳	コッペパン ※ ポークビーンズ オムレツ ※かいそう 海藻サラダ	591	2.5
30	水	牛乳	米飯 ※とりにく 鶏肉のから揚げ ※ あ そ う ※ み そ し る ほうれん草のおかかあえ アサリの味噌汁	615	1.9

(令和7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%、パンとソフト麺と一食中華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、岐阜市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。
- ◇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。