




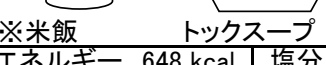



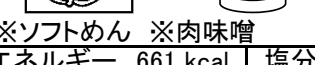






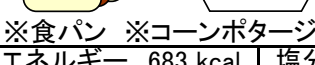


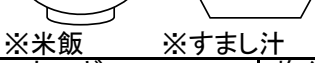


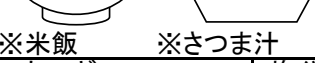


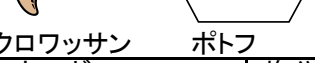


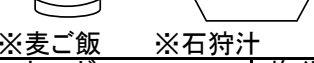


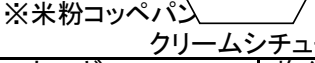





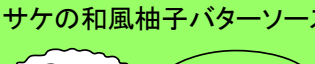










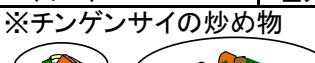
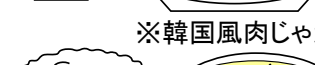
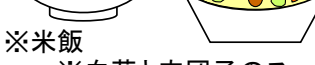

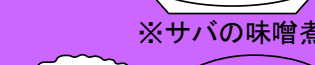

給食献立表

※印には、岐阜県の食べ物が使用されています。

行事献立

ふるさと食材の日

岐阜市立茜部小学校

月	火	水	木	金
1月 	火 フルーツ盛り合わせ  ※ビビンバ丼  ※ご飯  トックスープ 10日  エネルギー 648 kcal 塩分 1.8 g	水 粉ふきいも  甘エビのから揚げ  ※ソフトめん ※肉味噌 11日  エネルギー 661 kcal 塩分 1.8 g	木 ぜんざい  鏡開き  プリの照り焼き  ※麦ご飯 ※こぶ汁 12日  エネルギー 664 kcal 塩分 1.3 g	金 ※ほうれん草とキャベツのソテー  煮込みハンバーグ  ※食パン ※コーンポタージュ 13日  エネルギー 683 kcal 塩分 3.1 g
※切り干し大根のごまよごし  ※鶏肉のオランダ煮  ※ご飯 ※すまし汁 16日  エネルギー 634 kcal 塩分 1.4 g	※炒めなます  ※イカのあられ揚げ  ※ご飯 ※さつま汁 17日  エネルギー 635 kcal 塩分 1.9 g	フルーツ白玉  ※スパゲティナポリタン  ※クロワッサン ※ポトフ 18日  エネルギー 655 kcal 塩分 2.8 g	くきわかめの炒め煮  親子丼  ※麦ご飯 ※石狩汁 19日  エネルギー 632 kcal 塩分 2.4 g	※カラフルサラダ  ※フライビーンズ  ※米粉コッペパン  クリームシチュー 20日  エネルギー 671 kcal 塩分 2.8 g
浦上そばろ  長崎天ぷら  ※ご飯 具雑煮 23日  エネルギー 636 kcal 塩分 1.5 g	※白菜のじゃこんぶあえ  ※サケの和風柚子バターソース  ※ご飯 ※岐北づくしの味噌汁 24日  エネルギー 625 kcal 塩分 1.7 g	※野菜の塩炒め  ※東坡肉(トンポーロウ)  ※麦ご飯 ※筍と豆苗の卵スープ 25日  エネルギー 689 kcal 塩分 1.9 g	※金魚めし  ※鶏肉と大豆の煮物  ※麦ご飯 ※岐阜市産 苺ゼリー 26日  エネルギー 636 kcal 塩分 1.7 g	桃の缶詰  フレンチサラダ  ※コッペパン カレーシチュー 27日  エネルギー 605 kcal 塩分 2.7 g
※チンゲンサイの炒め物  ※韓国風肉じゃが  ※ご飯 ※白菜と肉団子のスープ 30日  エネルギー 635 kcal 塩分 1.8 g	※小松菜と干し柿のおひたし  ※サバの味噌煮  ※ご飯 ※田舎汁 31日  エネルギー 601 kcal 塩分 1.8 g	◇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。
 ◇23日~27日は岐阜市学校給食週間です。