

給食献立表

※印には、岐阜県の食べ物が使用されています。

岐阜市立茜部小学校

月	火	水	木	金
<p>※山菜ごはん</p>  <p>※アジの香味揚げ</p>  <p>柏餅</p> <p>※米飯</p> <p>※新たまねぎの味噌汁</p> <p>1日</p> <p>エネルギー 722 kcal   塩分 1.9 g</p>	<p>ナタデココボンチ</p>  <p>※ひよこ豆のサラダ</p>  <p>※お茶パン</p> <p>※アサリのチャウダー</p> <p>2日</p> <p>エネルギー 648 kcal   塩分 2.7 g</p>	<p><b>あじのたび</b></p> <p>今月は23日『高知県』</p> 	<p>ふるさと食材の日 岐阜県産の食材を使った日</p> <p>食育の日 食について考える日</p> <p>おさかなの日 おさかな大好き!の日</p> <p>端午の節句</p>	<p>5月</p>  <p>鶉飼い開き</p> <p>八十八夜</p>
<p>ギョーザ</p>  <p>※八宝菜</p>  <p>※米飯</p> <p>※わかめスープ</p> <p>8日</p> <p>エネルギー 620 kcal   塩分 2.1 g</p>	<p>※ひじきの煮物</p>  <p>※豚肉のしょうが焼き</p>  <p>※米飯</p> <p>※岐福(ぎふ)早田味噌汁</p> <p>9日</p> <p>エネルギー 617 kcal   塩分 1.9 g</p>	<p>※切り干し大根の じゃこ煮</p>  <p>※親子丼</p>  <p>ゼリー</p> <p>※麦ご飯</p> <p>※アサリの味噌汁</p> <p>10日</p> <p>エネルギー 626 kcal   塩分 2.5 g</p>	<p>※角麩の煮つけ</p>  <p>※アユのごま味噌だれ</p>  <p>※麦ご飯</p> <p>※清流汁</p> <p>11日</p> <p>エネルギー 619 kcal   塩分 1.7 g</p>	<p>※キャベツのサラダ</p>  <p>※チリコンカン</p>  <p>※食パン</p> <p>※ポテトスープ</p> <p>12日</p> <p>エネルギー 613 kcal   塩分 2.8 g</p>
<p>フルーツ盛り合わせ</p>  <p>※チャンプルー</p>  <p>※米飯</p> <p>※もずく汁</p> <p>15日</p> <p>エネルギー 588 kcal   塩分 1.8 g</p>	<p>※しらたき入りじゃが いもの煮つけ</p>  <p>厚焼き卵</p>  <p>※米飯</p> <p>※孟宗汁</p> <p>16日</p> <p>エネルギー 578 kcal   塩分 2.1 g</p>	<p>※ほうれん草の ごまあえ</p>  <p>※キビナゴのから揚げ</p>  <p>そら豆</p> <p>※一食うどん</p> <p>※カレーうどん</p> <p>17日</p> <p>エネルギー 586 kcal   塩分 1.6 g</p>	<p>※さやいんげんの 煮びたし</p>  <p>※大根と豚肉の煮物</p>  <p>納豆</p> <p>※麦ご飯</p> <p>※春どりごぼうの味噌汁</p> <p>18日</p> <p>エネルギー 572 kcal   塩分 2.0 g</p>	<p>※キャベツのソテー</p>  <p>チキンメンチカツ</p>  <p>ヨーグルト</p> <p>※食パン</p> <p>※ジュリエンスープ</p> <p>19日</p> <p>エネルギー 639 kcal   塩分 2.8 g</p>
<p>※つき大根の炒め煮</p>  <p>※郡上味噌けいちゃん</p>  <p>※米飯</p> <p>※かきたま汁</p> <p>22日</p> <p>エネルギー 594 kcal   塩分 1.9 g</p>	<p>※小松菜の土佐あえ</p>  <p>※カツオのたつた揚げ</p>  <p>ゼリー</p> <p>※米飯</p> <p>※どろめ汁</p> <p>23日</p> <p>エネルギー 637 kcal   塩分 2.2 g</p>	<p>※キャベツの香りあえ</p>  <p>※お茶豆</p>  <p>※ソフト麺</p> <p>※肉味噌</p> <p>24日</p> <p>エネルギー 648 kcal   塩分 1.9 g</p>	<p>※コーンもやし</p>  <p>※豆のマリネ</p>  <p>※麦ご飯</p> <p>※ハヤシライス</p> <p>25日</p> <p>エネルギー 635 kcal   塩分 1.7 g</p>	<p>※アスパラと卵の ミモザソテー</p>  <p>※厚揚げのケチャップ炒め</p>  <p>オレンジ</p> <p>※黒パン</p> <p>※ラビオリスープ</p> <p>26日</p> <p>エネルギー 671 kcal   塩分 3.3 g</p>
<p>※青菜のおひたし</p>  <p>黒ごま鶏天</p>  <p>※米飯</p> <p>※すまし汁</p> <p>29日</p> <p>エネルギー 594 kcal   塩分 1.4 g</p>	<p>※磯錦</p>  <p>イカと新じゃがのあめがらめ</p>  <p>ふりかけ</p> <p>※米飯</p> <p>※沢煮椀</p> <p>30日</p> <p>エネルギー 613 kcal   塩分 1.8 g</p>	<p>グリーンポテト</p>  <p>シーフードライス</p>  <p>豆乳 デザート</p> <p>※麦ご飯</p> <p>※春野菜のスープ</p> <p>31日</p> <p>エネルギー 590 kcal   塩分 1.6 g</p>	<p>◇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。</p> <p>◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。</p> <p>◇『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。</p> <p>◇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。</p> <p>◇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。</p>	<p>◇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。</p> <p>◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。</p> <p>◇毎月19日は、「食育の日」です。</p> <p>◇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(ぎふ)味噌を使用しています。</p> <p>◇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。</p>