








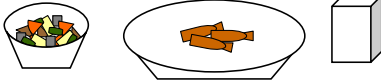

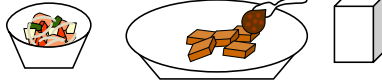



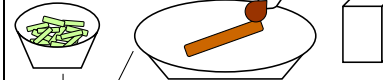



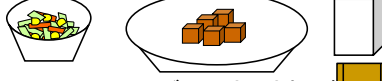




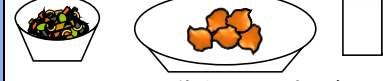



給食献立表

*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>*沢あざみのきんぴら</p>  <p>和風ハンバーグ</p>  <p>*米飯 *アサリの味噌汁 10日</p> <p>エネルギー 598 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>*五目豆</p>  <p>*豚肉の味噌炒め</p>  <p>*米飯 *すまし汁 11日</p> <p>エネルギー 567 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>たけのこのおかか煮</p>  <p>*ちくわの磯辺揚げ</p>  <p>*麦ご飯 *かきたま汁 12日</p> <p>エネルギー 622 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>福神漬け</p>  <p>*豆のマリネ</p>  <p>*麦ご飯 *カレーライス 13日</p> <p>エネルギー 688 kcal 塩分 2.6 g</p>	<p>キャベツのソテー</p>  <p>オムレツ</p>  <p>*米粉食パン *ポークビーンズ 14日</p> <p>エネルギー 649 kcal 塩分 3.0 g</p>
<p>角麩の煮つけ</p>  <p>小イワシのから揚げ</p>  <p>*米飯 *じゃがいもの味噌汁 17日</p> <p>エネルギー 609 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>しらたき入りじゃが芋の煮つけ</p>  <p>*厚揚げの肉味噌かけ</p>  <p>*米飯 *若竹汁 18日</p> <p>エネルギー 577 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>コーンキャベツ</p>  <p>グリーンポテト</p>  <p>*ソフト麺 ミートソース 19日</p> <p>エネルギー 643 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>じゃが芋のオイスターソース炒め</p>  <p>揚げシューマイ</p>  <p>*麦ご飯 *豆腐の中華スープ 20日</p> <p>エネルギー 585 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>ポイルキャベツ</p>  <p>ウインナーのソースかけ</p>  <p>*コッペパン *貝柱のクリームスープ 21日</p> <p>エネルギー 635 kcal 塩分 2.6 g</p>
<p>*小松菜のそぼろ炒め</p>  <p>*ニジマスのよもぎ揚げ</p>  <p>*米飯 *岐福味噌汁 24日</p> <p>エネルギー 590 kcal 塩分 1.4 g</p>	<p>キャベツの甘酢あえ</p>  <p>*マグロのさらさ揚げ</p>  <p>*米飯 *田舎汁 25日</p> <p>エネルギー 605 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>フルーツ白玉</p>  <p>アサリのスパゲティ</p>  <p>クロワッサン 春野菜のスープ 26日</p> <p>エネルギー 594 kcal 塩分 2.4 g</p>	<p>*たけのこごはん</p>  <p>ニシンの塩焼き</p>  <p>*麦ご飯 *五目汁 27日</p> <p>エネルギー 599 kcal 塩分 1.6 g</p>	<p>*ひじきの炒め煮</p>  <p>*鶏肉のから揚げ</p>  <p>*米飯 *キャベツの味噌汁 28日</p> <p>エネルギー 652 kcal 塩分 2.0 g</p>

4月

あじのたび

「岐阜県」




鉄分が多い献立の日

食物せんいが多い献立の日

「日本型食事」の日



ふるさと食材の日
岐阜県産の食材を使った日

食育の日
食について考える日

おさかなの日
おさかな大好き!の日

入学お祝い

◇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。

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。