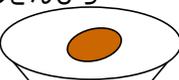
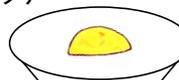
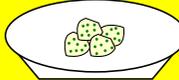
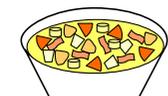
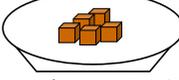
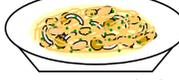
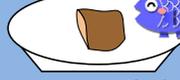
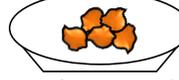


給食献立表

*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</p>  <p>*アサリの味噌汁</p>  <p>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</p>  <p>*すまし汁</p>  <p>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>ゼリー</p>  <p>*麦ご飯</p>  <p>*かきたま汁</p>  <p>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>お祝いデザート</p>  <p>*麦ご飯</p>  <p>*カレーライス</p>  <p>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>*ジャム</p>  <p>*米粉食パン</p>  <p>*ポークビーンズ</p>  <p>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</p>  <p>*じゃがいもの味噌汁</p>  <p>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</p>  <p>*若竹汁</p>  <p>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</p>  <p>ミートソース</p>  <p>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</p>  <p>*豆腐の中華スープ</p>  <p>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</p>  <p>*貝柱のクリームスープ</p>  <p>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</p>  <p>*岐福味噌汁</p>  <p>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>ふりかけ</p>  <p>*米飯</p>  <p>*田舎汁</p>  <p>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>チーズ</p>  <p>クロワッサン</p>  <p>春野菜のスープ</p>  <p>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</p>  <p>*五目汁</p>  <p>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</p>  <p>*キャベツの味噌汁</p>  <p>28日</p> <p>エネルギー 652 kcal 塩分 2.0 g</p>

4月

あじのたび

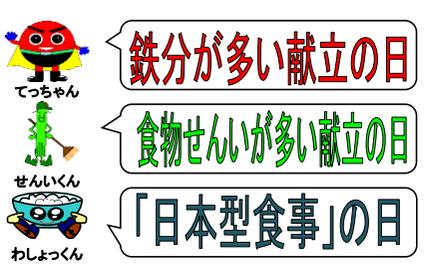
「岐阜県」



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。