





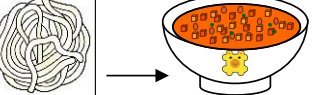





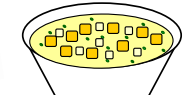















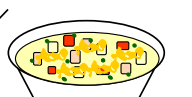














給食献立表



※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
※切り干し大根とツナの煮物  ※なすと豚肉の味噌炒め  ※米飯 ※すまし汁 3日 エネルギー 621 kcal 塩分 1.6 g	※ピーマンの炒め煮  厚焼き卵  ※米飯 ※冬瓜のカレー汁 4日 エネルギー 563 kcal 塩分 1.4 g	コーンキャベツ  ※枝豆の塩ゆで  ※ソフト麺 ※ツナマトソース 5日  エネルギー 626 kcal 塩分 1.8 g	※セタちらし  ※キビナゴのから揚げ  セタゼリー  ※麦ごはん ※天の川そうめん汁 6日  エネルギー 612 kcal 塩分 1.9 g	※小松菜のソテー  ※鶏肉のレモンソース  ※パンインパン かぼちゃのポターージュ 7日  エネルギー 635 kcal 塩分 2.5 g
※ナムル  ※タッカルビ  ※米飯 わかめと卵のスープ 10日  エネルギー 575 kcal 塩分 2.3 g	じゃがいものそぼろ煮  ※イワシの南蛮漬け  ※米飯 ※かみなり汁 11日  エネルギー 624 kcal 塩分 1.5 g	※五目豆  ※豚肉のスタミナ焼き  ※冷凍みかん  ※麦ごはん ※なすの味噌汁 12日  エネルギー 607 kcal 塩分 2.0 g	※中華サラダ  ゴーヤの甘辛煮  ※米飯 ※麻婆豆腐 13日  エネルギー 636 kcal 塩分 2.0 g	ボイルキャベツ  ハンバーグのデミグラスソース  ※食パン ※トマトと卵のスープ 14日  エネルギー 657 kcal 塩分 2.8 g
うみのひ あじのたび こんげつは『しまねけん』 17日	※キャベツの甘酢あえ  ※アジの香り揚げ  しじみの佃煮  ※米飯 ※のりふで 18日  エネルギー 588 kcal 塩分 1.6 g	じゃがいもの中華炒め  コーンシューマイ  一食中華麺  ※担々麺 19日  エネルギー 574 kcal 塩分 2.7 g	フルーツポンチ  ※豆とキャベツのサラダ  ※麦ごはん ※夏野菜カレー 20日  エネルギー 690 kcal 塩分 2.2 g	<h1>7月</h1> みなみ

なつやさい 夏野菜を食べよう！

みずみずしい夏野菜は、汗で失われた水分を補います。
 また、夏の太陽をいっぱい浴びた旬の野菜には、ビタミンA、
 ビタミンCがたくさん含まれています。体の調子を整えて、暑さに
 負けない体をつくりましょう。

なす きゅうり とうもろこし
 トマト ピーマン かぼちゃ



◇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。

◇『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。

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

年中行事の食事
セタを味わう日

