

給食献立表

※印には、岐阜県の食べ物が使用されています。

岐阜市でとれた野菜

岐阜市立茜部小学校

月	火	水	木	金	
<h1>8・9月</h1>	<h2>あじのたび</h2> <h3>今月は「山梨県」</h3>				
	<p>フルーツ和え</p> <p>※切り干し大根の煮つけ</p> <p>焼きのり</p> <p>※岐福(ぎふ)味噌汁</p> <p>5・6年のみ</p> <p>4日</p> <p>エネルギー 543 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※枝豆の塩ゆで</p> <p>※ドライカレー</p> <p>※米飯</p> <p>コンソメスープ</p> <p>5日</p> <p>エネルギー 583 kcal 塩分 1.4 g</p>	<p>パンサンスー</p> <p>コーンシューマイ</p> <p>※ジャージャー麺</p> <p>30日</p> <p>エネルギー 583 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p> <p>いりたまご</p> <p>ツナごはん</p> <p>※厚揚げの味噌汁</p> <p>31日</p> <p>エネルギー 612 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>じゃがいものごま煮</p> <p>※鶏肉の野菜炒め</p> <p>※米飯</p> <p>※うずら卵のすまし汁</p> <p>1日</p> <p>エネルギー 618 kcal 塩分 1.9 g</p>
	<p>豆乳杏仁豆腐</p> <p>※青椒肉絲</p> <p>※米飯</p> <p>※コーン卵スープ</p> <p>11日</p> <p>エネルギー 608 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>※キャベツのごまあえ</p> <p>和風ハンバーグ</p> <p>※米飯</p> <p>※岐福(ぎふ)早田味噌汁</p> <p>12日</p> <p>エネルギー 598 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※ピーズサラダ</p> <p>グリーンポテト</p> <p>※ソフト麺</p> <p>ペスカトーレソース</p> <p>13日</p> <p>エネルギー 656 kcal 塩分 2.6 g</p>	<p>※ひじきと大豆の煮物</p> <p>※ちくわのカレー天ぷら</p> <p>※米飯</p> <p>※なすの味噌汁</p> <p>14日</p> <p>エネルギー 618 kcal 塩分 2.4 g</p>	<p>※もやしのソテー</p> <p>※アジのマリネ</p> <p>※米飯</p> <p>※ラビオリスープ</p> <p>15日</p> <p>エネルギー 608 kcal 塩分 2.4 g</p>
	<p>敬老の日</p> <p>「敬老の日」とは、法律で決められた「国民の祝日」です。「多年にわたり社会につけてきた老人を敬愛し、長寿を祝う。」日とされています。</p> <p>18日</p> <p><内閣府 国民の祝日より></p>	<p>※切り干し大根のハリハリ漬け</p> <p>※厚揚げのそぼろあんかけ</p> <p>※米飯</p> <p>※豆乳汁</p> <p>19日</p> <p>エネルギー 603 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>※小梅のさつぱりあえ</p> <p>鶏もつ煮</p> <p>※米飯</p> <p>※かぼちゃのほうとう</p> <p>20日</p> <p>エネルギー 574 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>にんじんシリシリ</p> <p>※ゴーヤチャンプルー</p> <p>※米飯</p> <p>※卵入りアーサー汁</p> <p>21日</p> <p>エネルギー 575 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>※カラフルサラダ</p> <p>※フライビーンズ</p> <p>※米飯</p> <p>※貝柱のチャウダー</p> <p>22日</p> <p>エネルギー 589 kcal 塩分 2.4 g</p>
<p>ギョーザ</p> <p>※中華丼</p> <p>※米飯</p> <p>わかめスープ</p> <p>25日</p> <p>エネルギー 632 kcal 塩分 2.6 g</p>	<p>※小松菜の煮びたし</p> <p>※カツオの煮つけ</p> <p>おはぎ</p> <p>※米飯</p> <p>五目きのこ汁</p> <p>26日</p> <p>エネルギー 614 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>フルーツポンチ</p> <p>※きのこスパゲティ</p> <p>クロワッサン</p> <p>ポテトスープ</p> <p>27日</p> <p>エネルギー 560 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>野菜のうま煮</p> <p>※鶏つみれのおろしだれ</p> <p>※米飯</p> <p>※花魁のすまし汁</p> <p>28日</p> <p>エネルギー 610 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>さといも厚揚げの煮物</p> <p>サバの塩焼き</p> <p>月見デザート</p> <p>※米飯</p> <p>※うち汁</p> <p>29日</p> <p>エネルギー 643 kcal 塩分 1.9 g</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。

◇※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。

<p>ふるさと食材の日 岐阜県産の食材を使った日</p>	<p>減災 避難所の食事の日</p>
<p>食育の日 食について考える日</p>	<p>年中行事 お彼岸の献立</p>
<p>おさかなの日 おさかな大好きの日</p>	<p>年中行事 お月見の献立</p>