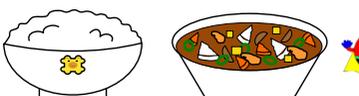
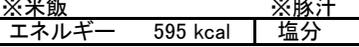
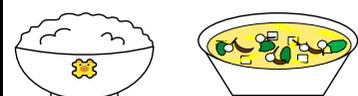
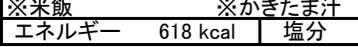
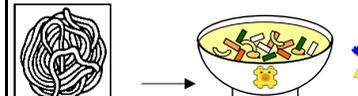
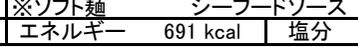
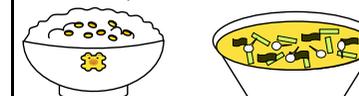
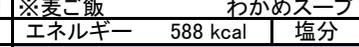
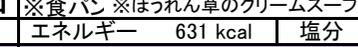
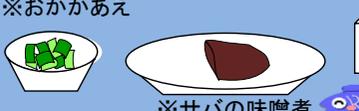
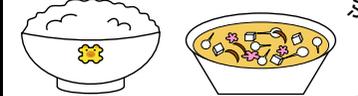
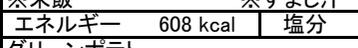
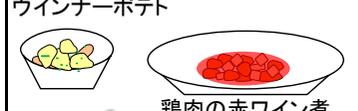
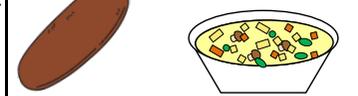
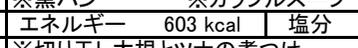
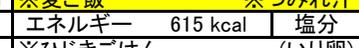
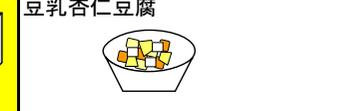
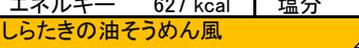
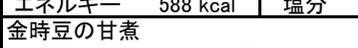
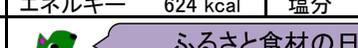
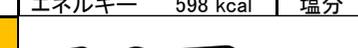
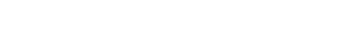


給食献立表

※印には、岐阜県の食べ物が使用されています。

9/13は鶉飼いじまいの献立です。

岐阜市立茜部小学校

月	火	水	木	金		
<p>※小松菜のそぼろ炒め</p>  <p>厚焼き卵</p>  <p>ゼリー</p>  <p>※米飯</p>  <p>※豚汁</p>  <p>2日</p> <p>エネルギー 595 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p>  <p>※鶏肉と大豆の煮物</p>  <p>※米飯</p>  <p>※かきたま汁</p>  <p>3日</p> <p>エネルギー 618 kcal 塩分 1.6 g</p>	<p>※豆のサラダ (ドレッシング)</p>  <p>ふかしいも</p>  <p>※ソフト麺</p>  <p>シーフードソース</p>  <p>4日</p> <p>エネルギー 691 kcal 塩分 2.4 g</p>	<p>フルーツ盛り合わせ (肉・ナムル)</p>  <p>※ビビンバ丼</p>  <p>※麦ご飯</p>  <p>わかめスープ</p>  <p>5日</p> <p>エネルギー 588 kcal 塩分 1.6 g</p>	<p>コーンキャベツ</p>  <p>※チリコンカン</p>  <p>※食パン</p>  <p>※ほうれん草のクリームスープ</p>  <p>6日</p> <p>エネルギー 631 kcal 塩分 2.5 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>※おおかあえ</p>  <p>※サバの味噌煮</p>  <p>※米飯</p>  <p>※湯葉のすまし汁</p>  <p>16日</p> <p>エネルギー 586 kcal 塩分 1.6 g</p>	<p>※大根とがんもの煮物</p>  <p>※ちくわの磯辺揚げ</p>  <p>ふりかけ</p>  <p>※米飯</p>  <p>※すまし汁</p>  <p>17日</p> <p>エネルギー 608 kcal 塩分 2.3 g</p>	<p>ウイナーポテト</p>  <p>鶏肉の赤ワイン煮</p>  <p>※黒パン</p>  <p>※カラフルスープ</p>  <p>18日</p> <p>エネルギー 603 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>れんこんの炒め煮 (きのこあん)</p>  <p>※タラのから揚げきのこあんかけ</p>  <p>※麦ご飯</p>  <p>※つみれ汁</p>  <p>19日</p> <p>エネルギー 615 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>豆腐杏仁豆腐</p>  <p>※揚げパン</p>  <p>※焼きビーフン</p>  <p>20日</p> <p>エネルギー 615 kcal 塩分 1.6 g</p>		
<p>白菜の塩炒め</p>  <p>肉団子の甘酢あん</p>  <p>※米飯</p>  <p>※ワンタンスープ</p>  <p>23日</p> <p>エネルギー 627 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>グリーンポテト</p>  <p>ジャンバラヤ</p>  <p>チーズ</p>  <p>※米飯</p>  <p>※大根としめじのスープ</p>  <p>24日</p> <p>エネルギー 588 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※切り干し大根とツナの煮つけ</p>  <p>※かき揚げ</p>  <p>りんご</p>  <p>※一食うどん</p>  <p>※かやくうどん</p>  <p>25日</p> <p>エネルギー 624 kcal 塩分 1.3 g</p>	<p>※ひじきごはん (いり卵)</p>  <p>※卵と青菜の和風炒め</p>  <p>みかん</p>  <p>※麦ご飯</p>  <p>※岐福(ぎふ)味噌汁</p>  <p>26日</p> <p>エネルギー 617 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※ほうれん草のソテー</p>  <p>オムレツ</p>  <p>※米粉コッパン</p>  <p>※さつまいもシチュー</p>  <p>27日</p> <p>エネルギー 598 kcal 塩分 3.0 g</p>		
<p>しらたきの油そうめん風</p>  <p>キビナゴの南蛮漬け</p>  <p>ゼリー</p>  <p>※米飯</p>  <p>※さつま汁</p>  <p>30日</p> <p>エネルギー 633 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>金時豆の甘煮</p>  <p>※豚肉のしょうが焼き</p>  <p>※米飯</p>  <p>※根菜汁</p>  <p>31日</p> <p>エネルギー 607 kcal 塩分 1.4 g</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>あじのたび</p>  <p>こんげつは『かごしまけん』</p>	<p>10月</p> <p>みなみ</p> 