

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

3月



◇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。
◇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。
◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。



※ポイルキャベツ

煮込みハンバーグ

※パンズパン アサリのチャウダー 1日

エネルギー 626 kcal | 塩分 2.7 g

※チンゲンサイの中華あえ

シューマイ

※米飯 ※麻婆豆腐 4日

エネルギー 611 kcal | 塩分 2.1 g

※干菜の恵みあえ

※イワシのかば焼き

ゼリー(いちご)

※米飯 ※アサリの味噌汁 5日

エネルギー 632 kcal | 塩分 2.0 g

フルーツ盛り合わせ

※フライビーンズ(コンソメ味)

※麦ごはん ※(冬野菜)カレーライフ 6日

エネルギー 666 kcal | 塩分 1.9 g

※切り干し大根の煮つけ

※鶏肉のカボスだれ

※麦ごはん ※利休汁 7日

エネルギー 662 kcal | 塩分 2.0 g

キャベツとツナのソテー

※飛騨牛コロッケ

チーズ

※コッペパン 野菜スープ 8日

エネルギー 626 kcal | 塩分 2.7 g

※小松菜のおかかあえ

※サバの味噌煮

かみかみ大豆

※米飯 ※沢煮椀 11日

エネルギー 626 kcal | 塩分 1.9 g

※豆乳おから

※カツオのたつた揚げ

清見オレンジ

※米飯 ※かきたま汁 12日

エネルギー 655 kcal | 塩分 1.5 g

※キャベツのごま酢あえ

※揚げ大豆

※ソフトめん ※肉味噌 13日

エネルギー 667 kcal | 塩分 2.1 g

※キャベツのごま酢あえ

※東坡肉(トンポーロウ)

※麦ごはん ごもくスープ 14日

エネルギー 641 kcal | 塩分 1.9 g

※野菜のソテー

オムレツ

※岐阜市産ジャム(いちご)

※米粉パン ※ポークビーンズ 15日

エネルギー 645 kcal | 塩分 2.9 g

グリーンポテト

チキンライス

ヨーグルト

※米飯 ※カラフルスープ 18日

エネルギー 624 kcal | 塩分 1.9 g

※じゃがいものそぼろ煮

※シヤモのお茶揚げ

※米飯 ※岐福(ぎふ)味噌汁 19日

エネルギー 610 kcal | 塩分 1.6 g

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

春分の日

にんじんの塩こうじ (いり卵)

きんぴら

マグロと卵のごはん

大豆入り 小魚

※麦ごはん ※キャベツの味噌汁 21日

エネルギー 612 kcal | 塩分 2.1 g

筑前煮 (おろしだれ)

※トンカツのおろしかい

※お祝いデザート

※米飯 ※お祝い汁 22日

エネルギー 738 kcal | 塩分 1.9 g