

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

4月

1年



40cm程度

ハンカチ

ナフキン

毎日持ってきてね

マスク (当番)

はし (使いたい人はスプーン)

福神漬け

※豆のマリネ

お祝いデザート

※カレーライス 12日

※米飯

筑前煮

サワラの西京焼き

※ちくわの磯辺揚げ

アセロラゼリー

※米飯

※すまし汁 15日

※うの花いり

フルーティポンチ

※スパゲティナポリタン

※米飯

※岐福味噌汁 16日

※かきまわし

※シシャモの天ぷら

※米飯

※味噌汁 18日

※五目豆

※豚肉の味噌炒め

※米飯

※かきたま汁 19日

キャベツの甘酢あえ

※鶏肉のから揚げ

のりの佃煮

※米飯

若竹汁 22日

※小松菜のそぼろ炒め

※ニジマスのよもぎ揚げ

※米飯

※岐福豆乳味噌汁 23日

※コーンもやし

粉ふきいも

※ソフトめん

※ミートソース 24日

たけのこのおかか煮 (いり卵)

三色ごはん

※米飯

※じゃがいもの味噌汁 25日

フルーツ盛り合わせ

※ほうれん草のソテー

※米飯

※貝柱のチャウダー 26日

まいつき19日は「しょくいくの日」

しょくについてかんがえる日です。

※チンゲンサイの炒め物

春巻

※米飯

※麻婆豆腐 30日

鉄分(てつぶん)がおいこんだての日

食物(しょくもつ)せんいがおいこんだての日

(にほんがたしょくじ)「日本型食事」の日

あじのたび

こんげつは「ぎふけん」

このマークは「ふるさとしょくさいの日」

すべてのこんだてにぎふけんさんのしょくさいがつかわれています。

◇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。

◇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。