

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
<p><b>5月</b></p> <p>みなみ</p>	<p><b>あじのたび</b></p> <p>こんげつは『みやぎけん』</p>	<p>※たけのこごはん</p> <p>※カツオのさらさ揚げ</p> <p>かしわもち</p> <p>※麦ごはん</p> <p>※たまねぎの味噌汁</p> <p>1日</p> <p>エネルギー 699 kcal   塩分 1.9 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>◇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。</p> <p>◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。</p> <p>◇毎月19日は、「食育の日」です。</p> <p>◇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> <p>◇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。</p>
<p>年中行事の給食</p> <p>端午の節句</p> <p>鶺鴒飼い開き</p> <p>八十八夜</p>	<p>※ほうれん草の大豆あえ</p> <p>※高野豆腐のそぼろ煮</p> <p>ふりかけ</p> <p>※米飯</p> <p>※孟宗汁</p> <p>7日</p> <p>エネルギー 609 kcal   塩分 2.5 g</p>	<p>ギョーザ</p> <p>※八宝菜</p> <p>※麦ごはん</p> <p>※わかめスープ</p> <p>8日</p> <p>エネルギー 606 kcal   塩分 2.0 g</p>	<p>たけのこ土佐煮</p> <p>※アジの大豆衣揚げ</p> <p>アセロラゼリー</p> <p>※麦ごはん</p> <p>※あおさのしんじょ汁</p> <p>9日</p> <p>エネルギー 601 kcal   塩分 1.6 g</p>	<p>ナタデココボンチ</p> <p>※ひよこ豆のサラダ</p> <p>※お茶パン</p> <p>※アサリのチャウダー</p> <p>10日</p> <p>エネルギー 649 kcal   塩分 2.7 g</p>
<p>※角麩の煮つけ</p> <p>※アユのご味噌だれ</p> <p>※米飯</p> <p>※清流汁</p> <p>13日</p> <p>エネルギー 617 kcal   塩分 1.6 g</p>	<p>※肉じゃが</p> <p>※厚焼き卵</p> <p>※米飯</p> <p>※アサリの味噌汁</p> <p>14日</p> <p>エネルギー 588 kcal   塩分 1.8 g</p>	<p>※キャベツの香りあえ</p> <p>※お茶豆</p> <p>※ソフト麺</p> <p>※肉味噌</p> <p>15日</p> <p>エネルギー 651 kcal   塩分 1.9 g</p>	<p>※つき大根の炒め煮</p> <p>※郡上味噌けいちゃん</p> <p>※麦ごはん</p> <p>※かきたま汁</p> <p>16日</p> <p>エネルギー 594 kcal   塩分 1.9 g</p>	<p>※アスパラのミモザソテー</p> <p>※厚揚げのケチャップ炒め</p> <p>※黒パン</p> <p>※キャロットポタージュ</p> <p>17日</p> <p>エネルギー 609 kcal   塩分 2.4 g</p>
<p>※こんにやくのきんぴら</p> <p>イカと新じゃがのあめがらめ</p> <p>※米飯</p> <p>※沢煮椀</p> <p>20日</p> <p>エネルギー 600 kcal   塩分 2.2 g</p>	<p>※ツナとひじきの煮物</p> <p>※豚肉のしょうが焼き</p> <p>※米飯</p> <p>※早田味噌汁</p> <p>21日</p> <p>エネルギー 601 kcal   塩分 1.9 g</p>	<p>※小松菜のごまあえ</p> <p>※キビナゴのから揚げ</p> <p>※うどん</p> <p>※カレーうどん</p> <p>22日</p> <p>エネルギー 594 kcal   塩分 1.6 g</p>	<p>グリーンポテト</p> <p>※シーフードライス</p> <p>豆乳デザート</p> <p>※麦ごはん</p> <p>※アスパラガスのスープ</p> <p>23日</p> <p>エネルギー 607 kcal   塩分 1.6 g</p>	<p>※キャベツのサラダ</p> <p>※スロッピージョー</p> <p>ヨーグルトデザート</p> <p>※切込み入りロップパン</p> <p>※ポテトスープ</p> <p>24日</p> <p>エネルギー 642 kcal   塩分 2.7 g</p>
<p>フルーツ盛り合わせ</p> <p>※チャンプルー</p> <p>※米飯</p> <p>※卵入りもずく汁</p> <p>27日</p> <p>エネルギー 596 kcal   塩分 1.7 g</p>	<p>※ほうれん草のおかかあえ</p> <p>※笹かまぼこの磯辺揚げ</p> <p>ずんだもち</p> <p>※米飯</p> <p>※おくずかけ</p> <p>28日</p> <p>エネルギー 662 kcal   塩分 1.7 g</p>	<p>※さやいんげんの削り節あえ</p> <p>※大根と豚肉の煮物</p> <p>納豆</p> <p>※麦ごはん</p> <p>※ごぼうの味噌汁</p> <p>29日</p> <p>エネルギー 595 kcal   塩分 2.0 g</p>	<p>※コーンもやし</p> <p>※豆のマリネ</p> <p>※麦ごはん</p> <p>※ハヤシライス</p> <p>30日</p> <p>エネルギー 632 kcal   塩分 1.7 g</p>	<p>※キャベツのカレーソテー</p> <p>白身魚フライ</p> <p>オレンジ</p> <p>※食パン</p> <p>※ミネストローネ</p> <p>31日</p> <p>エネルギー 674 kcal   塩分 2.9 g</p>