

給食献立表



※には、岐阜県の食べ物が使われています。

食育の日 味の旅 季節の行事 ふるさと食材の日 岐阜市立茜部小学校

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
※ほうれん草のおかかあえ 金時豆の甘煮 ※米飯 エネルギー 635 kcal 塩分 1.2 g	※ひじきと大豆の煮物 ※ちくわの香味揚げ ※具だくさん味噌汁 エネルギー 620 kcal 塩分 2.2 g	フルーツ盛り合わせ ※ビビンバ丼 ※卵入りトックスープ エネルギー 634 kcal 塩分 1.9 g	※水菜のサラダ ※フライビーンズ ※麦ごはん エネルギー 631 kcal 塩分 1.9 g	※キャベツのソテー ※フライドチキン ※黒パン エネルギー 649 kcal 塩分 2.0 g
※ふきよせ ※サバのおろしだれ ※厚揚げのぎふ味噌汁 エネルギー 587 kcal 塩分 2.6 g	野菜ふりかけ ※凍み豆腐の卵とじ ※きのこのみぞれ汁 エネルギー 610 kcal 塩分 1.5 g	※切り干し大根の中華炒め ギョーザ ※中華麺 エネルギー 638 kcal 塩分 2.2 g	※角麩の煮つけ 三色ごはん ※麦ごはん エネルギー 640 kcal 塩分 2.4 g	コーンキャベツ ※チリコンカン ※食パン エネルギー 600 kcal 塩分 2.5 g
※白菜の煮びたし 厚焼き卵 ※納豆 ※米飯 エネルギー 610 kcal 塩分 2.6 g	※煮まなす ※ワカサギのから揚げ ※きりたんぼ鍋 エネルギー 697 kcal 塩分 2.5 g	※大豆入りツナごはん ※肉じゃが ※麦ごはん エネルギー 643 kcal 塩分 1.7 g	冬至かぼちゃ ※サケのゆず味噌かけ ※麦ごはん エネルギー 620 kcal 塩分 1.6 g	※じゃがいものオイスターソース炒め エビと厚揚げのチリソース煮 ※米飯 エネルギー 586 kcal 塩分 1.3 g
※切り干し大根の煮つけ ※小イワシのたつた揚げ ※米飯 エネルギー 615 kcal 塩分 1.8 g	※ひじきサラダ 鶏肉の赤ワイン煮 ※コッペパン ※ほうれん草のクリームスープ煮 エネルギー 601 kcal 塩分 1.9 g	※辣白菜 ※大豆と小魚のごまがらめ ※ソフト麺 エネルギー 587 kcal 塩分 1.6 g	※小松菜としめじのごまあえ ※豚肉と厚揚げの味噌炒め ※麦ごはん エネルギー 648 kcal 塩分 1.8 g	<div style="text-align: center;"> <h1>12月</h1> <h2>みなみ</h2> </div>

あじのたび
 今月は「長野県」です。

◇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%、パンとソフト麺と一食中華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。

季節の行事食

大晦日
 冬至
 お楽しみ