

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)
1月 おせち 鏡開き 春節	※小松菜のそぼろ炒め 親子丼 ※大根の岐福味噌汁 7日 エネルギー 602 kcal 塩分 2.0 g	筑前煮 ※ニシンのから揚げ ※麦ごはん ※みぞれ汁 8日 エネルギー 620 kcal 塩分 1.5 g	白玉ぜんざい ※炒めなます ※麦ごはん ※肉豆腐 9日 エネルギー 648 kcal 塩分 1.0 g	キャベツのソテー 煮込みハンバーグ ※米粉食パン ※白菜のスープ 10日 エネルギー 629 kcal 塩分 3.1 g
あじのたび 『岐阜県可茂』 『オーストリア ウィーン市』	ブロッコリーのおかかあえ ※鶏肉のオランダ煮 ※かきたま汁 14日 エネルギー 655 kcal 塩分 1.6 g	※シナモンピーンズ ※ビビンバ丼 ※麦ごはん ※トックスープ 15日 エネルギー 623 kcal 塩分 1.6 g	※ほうれん草のごまあえ ※サバの味噌煮 ※麦ごはん ※けんちん汁 16日 エネルギー 608 kcal 塩分 1.7 g	フルーツヨーグルト アサリのスパゲティ クロワッサン ※ポトフ 17日 エネルギー 593 kcal 塩分 2.1 g
1月20日から1月24日は 岐阜市学校給食週間 です。学校給食の意義・役割等について、理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図る1週間です。				
※干し柿入りおひたし 友禅ごはん ※大蔵のごつつお 20日 エネルギー 602 kcal 塩分 1.8 g	※かぶの柚子ドレッシングあえ ※ワカサギの冬野菜あんかけ ※麦ごはん ※味噌揚げと野菜のわかずの味噌味噌汁 21日 エネルギー 608 kcal 塩分 1.6 g	※水菜の炊いたん 揚げたご焼き ※うどん ※肉さざみうどん 22日 エネルギー 606 kcal 塩分 1.8 g	フルーツ盛り合わせ フレンチサラダ ※麦ごはん ※カレーライス 23日 エネルギー 679 kcal 塩分 2.3 g	クラウトザラート (ドイツ風キャベツサラダ) チキンシュニッツェルマトソース (チキンのパン焼き トマトソース) チョコクリーム ※胚芽パン (じゃがいものスープ) カルトツェルズッペ 24日 エネルギー 687 kcal 塩分 2.6 g
味の旅「岐阜県可茂」 「友禅ご飯」は、彩が友禅染めのような可茂地区の給食献立です。「大蔵のごつつお」は、年始の中濃地方の家庭の味です。	中学生学校給食選手権入賞献立 岐阜北中学校の生徒が考えた献立 令和5年度入賞献立です。地域の食材をたくさん使って、地域の良さをアピールしました。	EXPO 2025 大阪・関西万博献立 「肉さざみうどん」は、昆布とけずり節のだしがきいた醤油味のうどんです。肉とさざんだうす揚げが入ったうどんです。	昭和53年ごろの給食 岐阜市では2学期から週1回米飯が提供されました。今回のカレーは、当時のように、サラダ油と小麦粉・カレー粉を使用したルーで作ります。	姉妹都市「オーストリア ウィーン市の料理」 シュニツェルは、薄く叩き伸ばした肉に衣をつけて揚げます。カルトツェルはじゃがいもを煮込んだスープです。
※白菜の煮ひたし ※シシャモの磯辺揚げ ※味噌煮込みおでん 27日 エネルギー 641 kcal 塩分 1.8 g	※ひじきと大豆の煮物 ※豚肉のしょうが焼き ※花麩のすまし汁 28日 エネルギー 597 kcal 塩分 1.8 g	※コーンもやし グリーンポテト ※ソフトめん ※ミートソース 29日 エネルギー 646 kcal 塩分 2.3 g	ギョーザ ※中華丼 ※麦ごはん ※わかめスープ 30日 エネルギー 607 kcal 塩分 2.2 g	ブロッコリーのサラダ オムレツ ※コッパン ※ビーンズスープ 31日 エネルギー 594 kcal 塩分 2.6 g

◇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。