

3月給食献立表



※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)
<p>ちらしごはん</p> <p>厚焼き卵</p> <p>ゼリー</p> <p>※米飯</p> <p>※すまし汁 3日</p> <p>ひなまつり</p> <p>エネルギー 595 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>フルーツ盛り合わせ</p> <p>※海藻サラダ</p> <p>※米飯</p> <p>※カレーライス 4日</p> <p>エネルギー 656 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>※肉じゃが</p> <p>※シシャモのお茶揚げ</p> <p>※麦ご飯</p> <p>※岐福(ぎふ)味噌汁 5日</p> <p>エネルギー 621 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>※切り干し大根の煮つけ</p> <p>※鶏肉のすだちだれ</p> <p>※麦ご飯</p> <p>利休汁 6日</p> <p>エネルギー 644 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>※小松菜のソテー</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>※食パン</p> <p>ポテトスープ 7日</p> <p>エネルギー 620 kcal 塩分 2.9 g</p>
<p>※野菜の中華炒め</p> <p>シューマイ</p> <p>※米飯</p> <p>※麻婆豆腐 10日</p> <p>エネルギー 613 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>※小松菜のおひたし</p> <p>※鶏肉と大豆の煮物</p> <p>※米飯</p> <p>※かきたま汁 11日</p> <p>エネルギー 617 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>グリーンポテト</p> <p>チキンライス</p> <p>※麦ご飯</p> <p>豆のスープ 12日</p> <p>エネルギー 600 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>※こっばなます</p> <p>※サバのたつた揚げ</p> <p>※麦ご飯</p> <p>ぼっかけ汁 13日</p> <p>福井県</p> <p>エネルギー 632 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>※もやしとツナのソテー</p> <p>ビーフコロッケ</p> <p>※食パン</p> <p>コーンスープ 14日</p> <p>エネルギー 696 kcal 塩分 2.6 g</p>
<p>※ほうれん草のごまよこし</p> <p>※厚揚げのそぼろあんかけ</p> <p>ぼたもち</p> <p>※米飯</p> <p>※じゃがいもの味噌汁 17日</p> <p>お彼岸</p> <p>エネルギー 645 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>杏仁豆腐</p> <p>※高野豆腐入り酢豚</p> <p>※米飯</p> <p>※春雨のスープ 18日</p> <p>エネルギー 647 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>※切り干し大根の甘酢あえ</p> <p>※揚げ大豆</p> <p>※ソフト麺</p> <p>※肉味噌 19日</p> <p>エネルギー 658 kcal 塩分 2.2 g</p>	<div style="text-align: center;"> <h2>あじのたび</h2> <p>ちんげつは『ふくいけん』</p> <p>20日</p> </div>	
<p>筑前煮</p> <p>※トンカツのおろしかけ</p> <p>お祝いデザート</p> <p>※米飯</p> <p>※お祝い汁 24日</p> <p>卒業祝い</p> <p>エネルギー 656 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>3月</p> <p>ひなまつり</p> <p>お彼岸</p> <p>卒業祝い</p> <p>みなみ</p>			

筑前煮

※トンカツのおろしかけ

お祝いデザート

※米飯

※お祝い汁 24日

卒業祝い

エネルギー 656 kcal | 塩分 1.8 g

3月

ひなまつり

お彼岸

卒業祝い

みなみ

◇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。