4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)
4月 みなみ	※小松菜の大豆あえ 和風ハンバーグ ※米飯　※大根の岐福(ぎふ)味噌汁 8日 エネルギー 601 kcal　塩分 2.0 g	※うの花いり ※ちくわの磯辺揚げ ※米飯　※なめこの味噌汁 9日 エネルギー 606 kcal　塩分 2.4 g	リヨネーズポテト ※鶏肉のハニーレモンソース ※米粉コッペパン　コーンスープ 10日 エネルギー 621 kcal　塩分 2.5 g	※豆のマリネ 福神漬け おいわいゼリー ※米飯　※カレーライス 11日 エネルギー 693 kcal　塩分 2.5 g
バンサンスー シューマイ ※米飯　※麻婆豆腐 14日 エネルギー 624 kcal　塩分 2.1 g	※じゃがいものそぼろ煮 ※シシャモの天ぷら ※米飯　若竹汁 15日 エネルギー 586 kcal　塩分 1.6 g	フルーツポンチ ※スパゲティナポリタン クロワッサン　春野菜スープ 16日 エネルギー 585 kcal　塩分 2.4 g	※かきまわし ※サバの味噌煮 ※米飯　※かきたま汁 17日 エネルギー 693 kcal　塩分 2.5 g	キャベツのカレーソテー 白身魚フライ ※食パン　ポテトスープ 18日 エネルギー 559 kcal　塩分 2.4 g
※小松菜の炊いたん ※キビナゴのから揚げ ※米飯　※粕汁 21日 エネルギー 586 kcal　塩分 1.7 g	※ひじきと大豆の煮物 ※豚肉のしょうが焼き ※米飯　※花麩のすまし汁 22日 エネルギー 589 kcal　塩分 1.6 g	※コーンもやし グリーンポテト ※ソフト麺　※ミートソース 23日 エネルギー 610 kcal　塩分 2.2 g	角麩の煮つけ　いりたまご 三色ごはん ※米飯　※キャベツの味噌汁 24日 エネルギー 619 kcal　塩分 2.2 g	フルーツ盛り合わせ アスパラのソテー ※黒パン　※貝柱のクリームスープ 25日 エネルギー 627 kcal　塩分 2.0 g
このマークは 「ふるさとしょくざいの日」 すべてのこんだてに ぎふけんさんの しょくざいが つかわれています。	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 ※韓国風肉じゃが ※米飯　トックスープ 30日 エネルギー 593 kcal　塩分 1.7 g	あじのたび こんげつは『おおさかふ』	てっちゃん　鉄分(てつぶん)がおおいこんだての日 せんいくん　食物(しょくもつ)せんいがおおいこんだての日 わしょっくん　(にほんがたしょくじ)「日本型食事」の日

◇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。

◇※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、岐阜市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。

◇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。