6月こんだてひょう

※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)
※筑前煮 千草焼き ※米飯　※大根の味噌汁 2日 エネルギー 598 kcal　塩分 2.2 g	※ひじきごはん ※ちくわの磯辺揚げ ミニゼリー ※米飯　※沢煮椀 3日 エネルギー 624 kcal　塩分 2.0 g	※切干大根の中華炒め ※高野豆腐入り酢豚 ※米飯　※春雨のスープ 4日 エネルギー 601 kcal　塩分 2.3 g	ジャーマンポテト ※チキンライス ※米飯　※卵スープ 5日 エネルギー 593 kcal　塩分 1.8 g	フルーツカクテル ※厚揚げともやしの炒め物 ※小型パン　※焼きそば 6日 エネルギー 602 kcal　塩分 3.0 g
じゃがいものそぼろ煮 イワシの梅煮 ※米飯　※かみなり汁 9日 エネルギー 608 kcal　塩分 1.8 g	※かみかみあえ ※大豆入りツナごはん ※米飯　※豆腐の味噌汁 10日 エネルギー 559 kcal　塩分 2.1 g	※小松菜の大豆あえ コロッケ ※ソフト麺　※和風あんかけ 11日 エネルギー 627 kcal　塩分 1.8 g	※枝豆の塩ゆで ※鶏肉のレモン煮 ※米飯　※岐福(ぎふ)味噌汁 12日 エネルギー 612 kcal　塩分 1.4 g	※キャベツのソテー 煮込みハンバーグ ※食パン　コーンポタージュ 13日 エネルギー 615 kcal　塩分 2.6 g
※じゃがいものきんぴら ※シシャモの天ぷら ※米飯　※キャベツの岐福(ぎふ)味噌汁 16日 エネルギー 586 kcal　塩分 1.7 g	※ごまあえ ※鶏肉と大豆の煮物 ※米飯　※田舎汁 17日 エネルギー 602 kcal　塩分 1.9 g	※チンゲンサイの炒めもの ※かりポリ煮干し ※ソフト麺　※中華あんかけ 18日 エネルギー 566 kcal　塩分 2.5 g	※キャベツのおかかあえ ※アジの薬味だれ ※米飯　※かきたま汁 19日 エネルギー 614 kcal　塩分 1.7 g	※大根サラダ オムレツ ※ジャム ※食パン　※ポークビーンズ 20日 エネルギー 605 kcal　塩分 2.4 g
※チンゲンサイの煮びたし ※モウカザメのお茶揚げ ※米飯　※つみれ汁 23日 エネルギー 600 kcal　塩分 2.0 g	※切干大根のハリハリ漬け ※豚丼 オレンジ ※米飯　※すまし汁 24日 エネルギー 572 kcal　塩分 1.7 g	フルーツポンチ ※キーマカレー ナン　※マカロニスープ 25日 エネルギー 615 kcal　塩分 3.1 g	※大根とツナの煮物 ※高野豆腐の卵とじ ※米飯　※じゃがいもの味噌汁 26日 エネルギー 601 kcal　塩分 2.3 g	※豆とキャベツのサラダ 鶏肉のトマト煮 ※コッペパン　※ポテトスープ 27日 エネルギー 594 kcal　塩分 2.8 g
※キャベツの甘酢あえ ※豚肉のスタミナ焼き ※米飯　※切り干し大根の味噌汁 30日 エネルギー 584 kcal　塩分 1.9 g	あじのたび こんげつは「しずおかけん」			

◇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、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。

6月

みなみ