

7月 こんだてひょう

7月

みなみ

※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>厚焼き卵</p> <p>※肉じゃが</p> <p>※米飯 ※冬瓜のカレー汁 1日</p> <p>エネルギー 594 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>※もやしのソテー</p> <p>※枝豆の塩ゆで</p> <p>※ソフト麺 ※ツナトマトソース 2日</p> <p>エネルギー 612 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※じゃがいものきんぴら</p> <p>※アジの南蛮漬け</p> <p>※米飯 ※岐福(ぎふ)味噌汁 3日</p> <p>エネルギー 603 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>※大根サラダ</p> <p>※鶏肉のレモンソース</p> <p>※黒パン ※ポテトスープ 4日</p> <p>エネルギー 627 kcal 塩分 2.2 g</p>	
<p>※ちらしごはん</p> <p>小イワシのから揚げ</p> <p>セタゼリー</p> <p>※米飯 ※天の川米めん汁 7日</p> <p>エネルギー 637 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>※てんしょの煮つけ</p> <p>とり天</p> <p>※米飯 ※麦味噌汁 8日</p> <p>エネルギー 647 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>※豆のマリネ</p> <p>福神漬け</p> <p>※米飯 ※カレーライス 9日</p> <p>エネルギー 633 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※おおかあえ</p> <p>※親子丼</p> <p>※米飯 ※じゃがいもの味噌汁 10日</p> <p>エネルギー 593 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※豆のサラダ</p> <p>魚のフライ</p> <p>※コッペパン ※ミネストローネ 11日</p> <p>エネルギー 582 kcal 塩分 2.6 g</p>
<p>※中華炒め</p> <p>※ゴーヤの甘辛煮</p> <p>※米飯 ※麻婆豆腐 14日</p> <p>エネルギー 628 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※小松菜のそぼろ炒め</p> <p>※サバのから揚げ</p> <p>※米飯 ※八杯汁 15日</p> <p>エネルギー 653 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>シューマイ</p> <p>※厚揚げのオイスターソース炒め</p> <p>※ジャージャー麺</p> <p>※中華麺 16日</p> <p>エネルギー 551 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※五目豆</p> <p>※なすと豚肉の味噌炒め</p> <p>※米飯 ※すまし汁 17日</p> <p>エネルギー 603 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>グリーンポテト</p> <p>肉団子のケチャップ煮</p> <p>かぼちゃのクリームスープ</p> <p>※コッペパン 18日</p> <p>エネルギー 591 kcal 塩分 2.8 g</p>

あじのたび

こげつは「おおいたん」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。

岐阜の枝豆

岐阜市で栽培された枝豆が出る予定です。

スパイスや酢を使って、食欲を増進させるメニューです。

セタのメニューです。米麺を使用しています。