

学校給食献立表



※には、岐阜県^{ぎふけん}の物が使われています。

食育の日^{しょくいく ひ} 味の旅^{あじ たび} 季節の行事^{きせつ ぎょうじ} ふるさと食材の日^{ふるとい しょくざい} 岐阜市立茜部小学校

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
立冬 立冬(11月7日) いい菌の日 (11月8日) 和食の日 (11月24日) 3日	フルーツ盛り合わせ ※白菜のスープ煮 ※米飯 エネルギー 626kcal 塩分 1.8g	※さつま芋 ^{さつまいも} 錦糸卵 ^{にしんたまご} ※小イワシのから揚げ ※米飯 エネルギー 623kcal 塩分 1.8g	コーンキャベツ ウインナーのソースかけ ※コッペパン ※ポトフ エネルギー 562kcal 塩分 2.5g	※切り干し大根のごまよごし じゃがいものから揚げ ※ソフト麺 ※和風カレーあん エネルギー 574kcal 塩分 1.7g
※おかかあえ ※サンマのかば焼き ※米飯 ※豚汁 エネルギー 619kcal 塩分 1.6g	※五目豆 ※郡上味噌 ^{ぐんがみそ} けいちゃん ※米飯 ※かきたま汁 エネルギー 649kcal 塩分 2.2g	※辣白菜 大学芋 ※ソフト麺 ※きのこあん エネルギー 622kcal 塩分 2.0g	※ふきよせごはん ※シシャモのもみじ揚げ ※米飯 ※切り干し大根の味噌汁 エネルギー 631kcal 塩分 1.8g	※キャベツとツナのソテー オムレツ ※食パン ※ポークビーンズ エネルギー 570kcal 塩分 2.3g
※小松菜のソテー ※ツナライス ※米飯 ※白菜と肉団子のスープ エネルギー 584kcal 塩分 1.7g	※小松菜の大豆あえ ※豚肉のあんからめ ※米飯 ※五目きのこ汁 エネルギー 654kcal 塩分 1.7g	※温野菜サラダ ※フライビーンズ ※黒パン ※クリームシチュー エネルギー 632kcal 塩分 2.2g	※ほうれん草の煮びたし 和風ハンバーグ ※米飯 ※のっぺい汁 エネルギー 600kcal 塩分 1.9g	杏仁豆腐 ※厚揚げともやしの炒め物 ※小型パン ※焼きそば エネルギー 599kcal 塩分 3.0g
11月 あじのたび 今月は「徳島県」です。	※小松菜のそぼろ炒め コロッケ ※米飯 ※豆腐の味噌汁 エネルギー 625kcal 塩分 1.7g	※海藻サラダ 粉ふきいも ※ソフト麺 ※ミートソース エネルギー 619kcal 塩分 2.4g	※チンゲンサイの中華炒め シューマイ ※米飯 ※麻婆豆腐 エネルギー 627kcal 塩分 2.1g	※ブロッコリーのソテー ※カレーフライドチキン ※コッペパン ※カラフルスープ エネルギー 591kcal 塩分 2.5g

◇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、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。
 ◇入荷状況により使用食材・献立内容が変更になる場合があります。