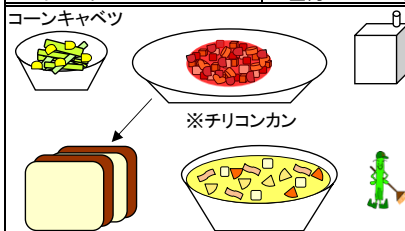


学校給食献立表

月(げつ)



※キャベツの甘酢あえ
※サバの煮つけ
※白飯
※豚汁
1日
エネルギー 609 kcal | 塩分 2.0 g



※コーンキャベツ
※チリコンカン
※食パン
※ポテトスープ
8日
エネルギー 559 kcal | 塩分 2.3 g



※五目きんぴら
※金時豆の甘煮
※白飯
※白菜鍋
15日
エネルギー 601 kcal | 塩分 1.8 g



※冬至かぼちゃ
※タラのゆず味噌かけ
※白飯
※打ち込み汁
22日
エネルギー 596 kcal | 塩分 1.6 g

12月 あかなべ

冬至

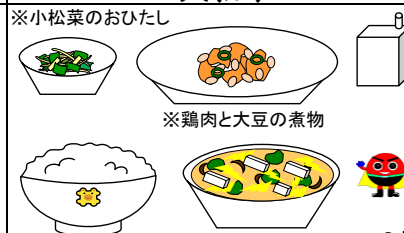
冬至メニュー



お楽しみメニュー

※には、岐阜県の物が使われています。

火(か)



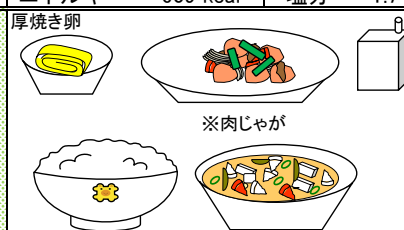
※小松菜のおひたし
※鶏肉と大豆の煮物
※白飯
※かきたま汁
2日
エネルギー 585 kcal | 塩分 1.5 g



※ひじきの煮物
※ちくわの香味揚げ
※白飯
※さつま汁
9日
エネルギー 638 kcal | 塩分 2.5 g

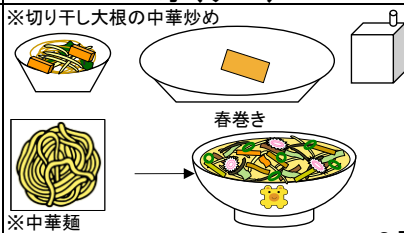


※シナモンビーンズ
※ビビンバ丼
※白飯
※卵入りわかめスープ
16日
エネルギー 609 kcal | 塩分 1.7 g

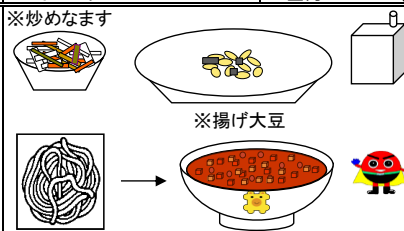


※厚焼き卵
※肉じゃが
※白飯
※みぞれ汁
23日
エネルギー 579 kcal | 塩分 1.7 g

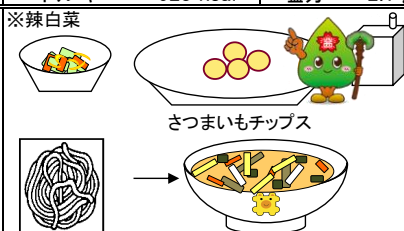
水(すい)



※切り干し大根の中華炒め
※春巻き
※中華麺
※野菜ラーメン
3日
エネルギー 602 kcal | 塩分 2.4 g



※炒めなます
※揚げ大豆
※ソフト麺
※肉味噌
10日
エネルギー 623 kcal | 塩分 2.1 g



※辣白菜
※さつまいもチップス
※ソフト麺
※中華あんかけ
17日
エネルギー 604 kcal | 塩分 2.0 g



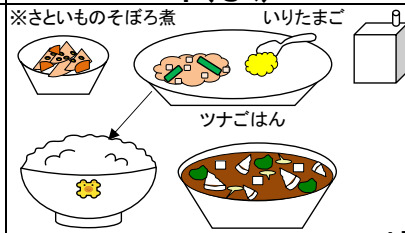
※ごまあえ
※豚肉と厚揚げの味噌炒め
※白飯
※ごぶ汁
24日
エネルギー 584 kcal | 塩分 1.6 g

食育の日

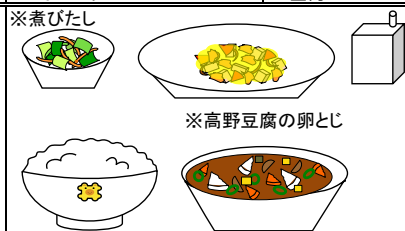
味(あじ)の旅

季節の行事

ふるさと食材の日



※さといものそぼろ煮
※いりたまご
※ツナごはん
※大根の岐阜味噌汁
4日
エネルギー 628 kcal | 塩分 1.7 g



※煮びたし
※高野豆腐の卵とじ
※白飯
※さといもの岐阜味噌汁
11日
エネルギー 575 kcal | 塩分 2.0 g



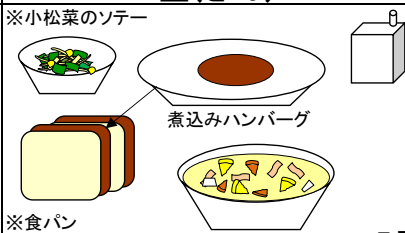
※おかかあえ
※アジの磯辺揚げ
※白飯
※けんちん汁
18日
エネルギー 594 kcal | 塩分 1.1 g



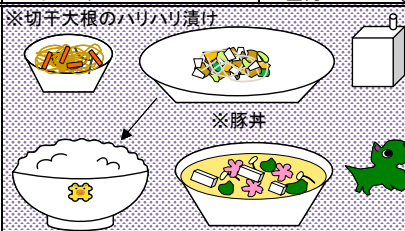
※グリーンポテト
※フライドチキン
※コッパン
※かぶのスープ
25日
エネルギー 649 kcal | 塩分 2.0 g

岐阜市立茜部小学校

金(きん)



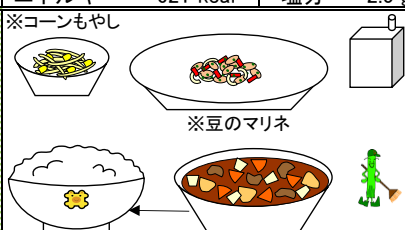
※小松菜のソテー
※煮込みハンバーグ
※食パン
※さつま芋のクリームスープ
5日
エネルギー 632 kcal | 塩分 2.7 g



※切干大根のバリバリ漬け
※豚丼
※白飯
※花魁のすまし汁
12日
エネルギー 578 kcal | 塩分 1.7 g



※フルーツゼリー
※ほうれん草としめじのソテー
※コッパン
※ビーンズシチュー
19日
エネルギー 621 kcal | 塩分 2.5 g



※コーンもやし
※豆のマリネ
※白飯
※カレーライス
26日
エネルギー 659 kcal | 塩分 2.4 g

◇米は岐阜県産を使用しています。パン、ソフト麺、一食中華麺に使用する小麦粉は岐阜県産を使用しています。牛乳は岐阜県産を使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐阜(ぎふ)味噌を使用しています。
◇『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。
◇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。

