

# 学校給食献立表



※には、岐阜県の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)
<b>1月</b> おせち 鏡開き みなみ あじのたび こんげつは『イタリア』と『ぎふけん』です。	<b>12日</b> おあけまして ごいさ ※辣白菜 春巻き ※麻婆豆腐 ※米飯 エネルギー 702 kcal 塩分 2.1 g	<b>7日</b> コーンキャベツ ※フライビーンズ ツナカレー ※米飯 エネルギー 640 kcal 塩分 1.9 g	<b>8日</b> ぜんざい 高野豆腐の卵とじ ※米飯 エネルギー 641 kcal 塩分 1.5 g	<b>9日</b> ※小松菜のソテー 煮込みハンバーグ ※食パン コーンポタージュ ※米飯 エネルギー 625 kcal 塩分 2.7 g
<b>19日</b> ※カラフルサラダ ※豚肉のカレー焼き ※米飯 エネルギー 629 kcal 塩分 1.6 g	<b>20日</b> ※上之保ゆずの香りあえ ※アユの甘だれ ※米飯 エネルギー 578 kcal 塩分 2.1 g	<b>21日</b> ※コーンもやし カワハギの天ぷら ※ソフト麺 ※ミートソース ※米飯 エネルギー 680 kcal 塩分 2.8 g	<b>22日</b> ※鶏肉と角麩のうま煮 ※大豆入りツナごはん ※米飯 エネルギー 633 kcal 塩分 1.9 g	<b>23日</b> ※ほうれん草のソテー 鶏肉のバルサミコソース ※ペンネのクリームスープ ※コッペンパン ※米飯 エネルギー 667 kcal 塩分 2.4 g
<b>26日</b> ※煮なます ※鶏肉のオランダ煮 ※米飯 エネルギー 646 kcal 塩分 2.0 g	<b>27日</b> ※ひじきの煮物 ※ちくわの磯辺揚げ ※米飯 エネルギー 634 kcal 塩分 2.3 g	<b>28日</b> フルーツヨーグルト アサリのスパゲティ ※小型パン ※ポトフ ※米飯 エネルギー 564 kcal 塩分 2.2 g	<b>29日</b> ※チンゲンサイの炒め物 ※韓国風肉じゃが ※米飯 エネルギー 612 kcal 塩分 1.8 g	<b>30日</b> ※野菜のソテー オムレツ ※黒パン ※チキンビーンズ ※米飯 エネルギー 603 kcal 塩分 2.3 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。

◇『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。