

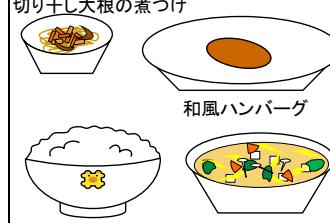
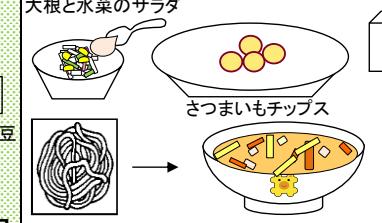
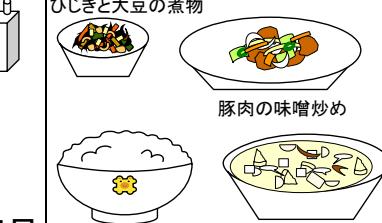
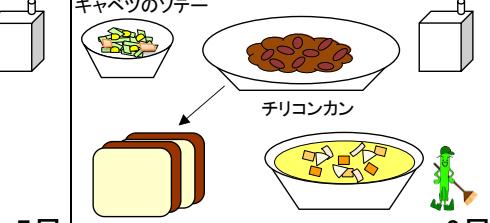
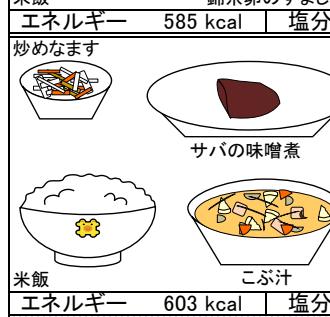
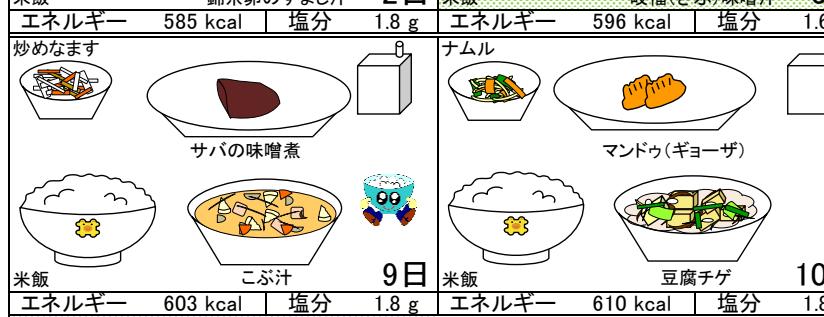
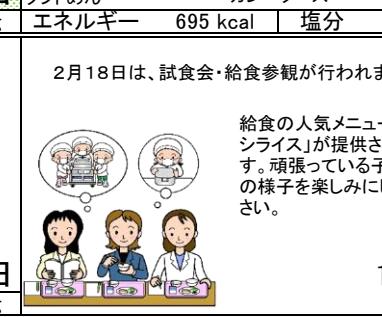
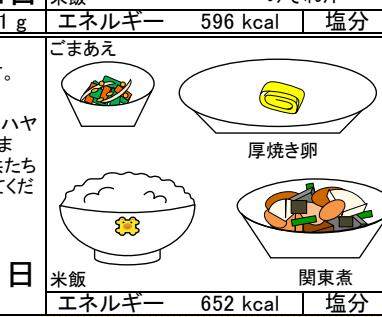
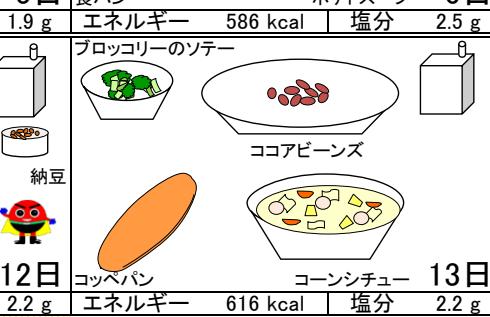
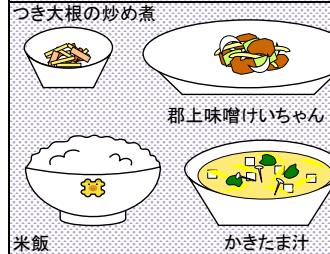
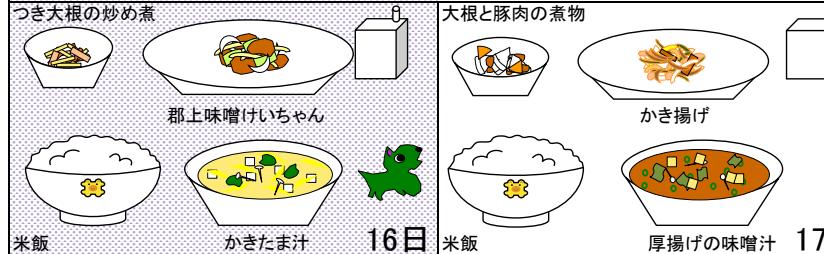
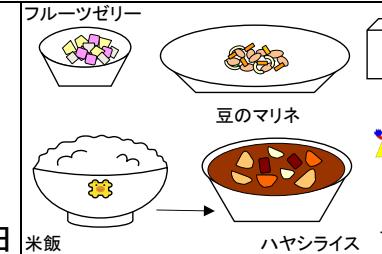
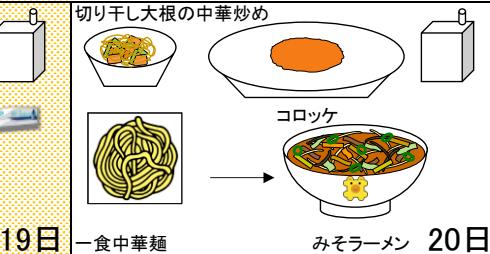
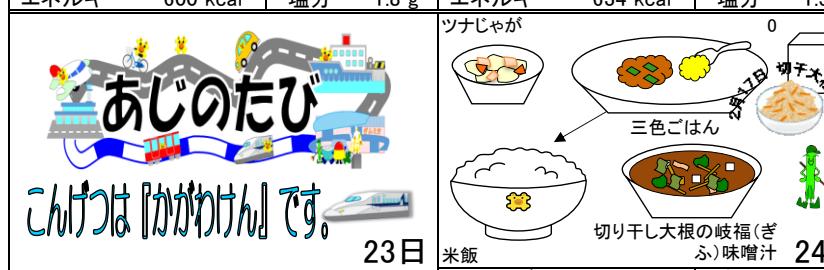
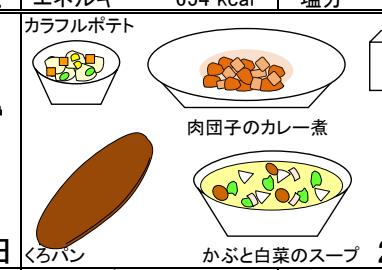
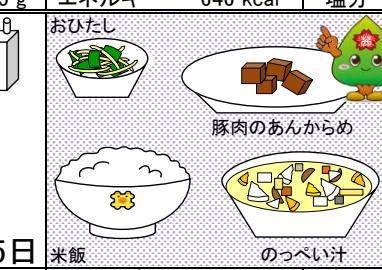
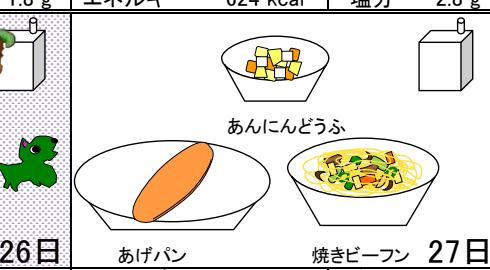
# 学校給食献立表



※には、岐阜県の物が使われています。

しょくいくひ 食育の日 あじ味の旅 きせつ季節の行事 ぎょうじふるさと食材の日

岐阜市立茜部小学校

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もぐ)	金(きん)
 切り干し大根の煮つけ 和風ハンバーグ 米飯 錦糸卵のすまし汁 エネルギー 585 kcal   塩分 1.8 g	 白菜の煮びたし 小イワシのごまだれ 炒り豆 米飯 岐福(ぎふ)味噌汁 エネルギー 596 kcal   塩分 1.6 g	 大根と水菜のサラダ さつまいもチップス ソフトめん カレーソース ソース 米飯 みぞれ汁 エネルギー 695 kcal   塩分 2.1 g	 ひじきと大豆の煮物 豚肉の味噌炒め 米飯 みぞれ汁 エネルギー 596 kcal   塩分 1.9 g	 キャベツのソテー チリコンカン 食パン ポテトスープ エネルギー 586 kcal   塩分 2.5 g
 炒めなます サバの味噌煮 米飯 こぶ汁 エネルギー 603 kcal   塩分 1.8 g	 ナムル マンドウ(ギョーザ) 米飯 豆腐チゲ エネルギー 610 kcal   塩分 1.8 g	 2月18日は、試食会・給食参観が行われます。 給食の人気メニュー「ハヤシライス」が提供されます。頑張っている子供たちの様子を楽しみにしてください。	 ごまあえ 厚焼き卵 納豆 米飯 関東煮 エネルギー 652 kcal   塩分 2.2 g	 ブロッコリーのソテー ココアピーンズ コッペパン コーンシチュー エネルギー 616 kcal   塩分 2.2 g
 つき大根の炒め煮 郡上味噌けいちゃん 米飯 かきたま汁 エネルギー 600 kcal   塩分 1.8 g	 大根と豚肉の煮物 かき揚げ 米飯 厚揚げの味噌汁 エネルギー 634 kcal   塩分 1.5 g	 フルーツゼリー 豆のマリネ 米飯 ハヤシライス エネルギー 654 kcal   塩分 1.5 g	 菜の花のおかあえ サワラの磯辺揚げ 米飯 打ち込み汁 エネルギー 646 kcal   塩分 1.8 g	 切り干し大根の中華炒め コロッケ 一食中華麺 みそラーメン エネルギー 624 kcal   塩分 2.8 g
 あじのたび これがは助がわんのです 23日	 ツナじゃが カラフルポテト 三色ごはん 米飯 切り干し大根の岐福(ぎふ)味噌汁 エネルギー 619 kcal   塩分 1.8 g	 くろパン かぶと白菜のスープ 米飯 のっつい汁 エネルギー 615 kcal   塩分 2.8 g	 おひたし 豚肉のあんからめ 米飯 のっつい汁 エネルギー 684 kcal   塩分 2.2 g	 あげパン 焼きビーフン 米飯 のっつい汁 エネルギー 587 kcal   塩分 1.6 g
<h1>2月</h1>  節分	<p>△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。</p> <p>△「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。</p> <p>△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。</p> <p>△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。</p> <p>△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。</p> <p>△毎月19日は、「食育の日」です。</p> <p>△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。</p> <p>△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。</p> <p>△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。</p>			

