

# 学校給食献立表



※には、<sup>ぎふけん</sup>岐阜県<sup>もの</sup>の物が<sup>つか</sup>使われています。

食育の日 <sup>ひ</sup> 味の旅 <sup>あじ</sup> 季節の行事 <sup>きせつ</sup> ふるさと食材の日 <sup>しよくい</sup> 岐阜市立茜部小学校

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
<p>切り干し大根の煮つけ</p> <p>和風ハンバーグ</p> <p>米飯</p> <p>錦糸卵のすまし汁</p> <p>2日</p> <p>エネルギー 585 kcal   塩分 1.8 g</p>	<p>白菜の煮びたし</p> <p>ハイワシのごまだれ</p> <p>炒り豆</p> <p>米飯</p> <p>岐福(ぎふ)味噌汁</p> <p>3日</p> <p>エネルギー 596 kcal   塩分 1.6 g</p>	<p>大根と水菜のサラダ</p> <p>さつまいもチップス</p> <p>ソフトめん</p> <p>カレーソース</p> <p>4日</p> <p>エネルギー 695 kcal   塩分 2.1 g</p>	<p>ひじきと大豆の煮物</p> <p>豚肉の味噌炒め</p> <p>米飯</p> <p>みぞれ汁</p> <p>5日</p> <p>エネルギー 596 kcal   塩分 1.9 g</p>	<p>キャベツのソテー</p> <p>チリコンカン</p> <p>食パン</p> <p>ポテトスープ</p> <p>6日</p> <p>エネルギー 586 kcal   塩分 2.5 g</p>
<p>炒めなます</p> <p>サバの味噌煮</p> <p>米飯</p> <p>こぶ汁</p> <p>9日</p> <p>エネルギー 603 kcal   塩分 1.8 g</p>	<p>ナムル</p> <p>マンドウ(ギョーザ)</p> <p>米飯</p> <p>豆腐チゲ</p> <p>10日</p> <p>エネルギー 610 kcal   塩分 1.8 g</p>	<p>2月18日は、試食会・給食参観が行われます。</p> <p>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。</p> <p>11日</p>	<p>こまあえ</p> <p>厚焼き卵</p> <p>納豆</p> <p>米飯</p> <p>関東煮</p> <p>12日</p> <p>エネルギー 652 kcal   塩分 2.2 g</p>	<p>ブロッコリーのソテー</p> <p>ココアビーンズ</p> <p>コッペパン</p> <p>コーンシチュー</p> <p>13日</p> <p>エネルギー 616 kcal   塩分 2.2 g</p>
<p>つき大根の炒め煮</p> <p>郡上味噌けいちゃん</p> <p>米飯</p> <p>かきたま汁</p> <p>16日</p> <p>エネルギー 600 kcal   塩分 1.8 g</p>	<p>大根と豚肉の煮物</p> <p>かき揚げ</p> <p>米飯</p> <p>厚揚げの味噌汁</p> <p>17日</p> <p>エネルギー 634 kcal   塩分 1.5 g</p>	<p>フルーツゼリー</p> <p>豆のマリネ</p> <p>米飯</p> <p>ハヤシライス</p> <p>18日</p> <p>エネルギー 654 kcal   塩分 1.5 g</p>	<p>菜の花のおかかあえ</p> <p>サワラの磯辺揚げ</p> <p>米飯</p> <p>打ち込み汁</p> <p>19日</p> <p>エネルギー 646 kcal   塩分 1.8 g</p>	<p>切り干し大根の中華炒め</p> <p>コロッケ</p> <p>一食中華麺</p> <p>みそラーメン</p> <p>20日</p> <p>エネルギー 624 kcal   塩分 2.8 g</p>
<p>あじのたび</p> <p>こかげつは「かがわけん」です。</p> <p>23日</p>	<p>ツナじゃが</p> <p>三色ごはん</p> <p>切り干し大根の岐福(ぎふ)味噌汁</p> <p>米飯</p> <p>24日</p> <p>エネルギー 619 kcal   塩分 1.8 g</p>	<p>カラフルポテト</p> <p>肉団子のカレー煮</p> <p>米飯</p> <p>かぶと白菜のスープ</p> <p>25日</p> <p>エネルギー 615 kcal   塩分 2.8 g</p>	<p>おひたし</p> <p>豚肉のあんからめ</p> <p>米飯</p> <p>のっぺい汁</p> <p>26日</p> <p>エネルギー 684 kcal   塩分 2.2 g</p>	<p>あんにんどうふ</p> <p>あげパン</p> <p>焼きビーフン</p> <p>27日</p> <p>エネルギー 587 kcal   塩分 1.6 g</p>
<p>2月</p> <p>節分</p>	<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>			

鉄分(てつぶん)が多いこんだての日

食物(しよくもつ)せんいが多いこんだての日

(にほんがたしよく)「日本型食事」の日