令和5年度3月給食献立表

☆毎月19日は「食育の日」です。

岐阜市立市橋小学校

月	火	水	木	金
3月 いちはし しょうがっこう	あじのたび こんげつは『ちばけん』	てっちゃん 鉄分(てつぶん)が多いこんだての日 せんいくん 食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日 わしょっくん (にほんがたしょくじ)「日本型食事」の日	このマークは ふるさとしょくざいの日。 すべてのこんだてにぎふけんさんの しょくざいがつかわれています。	ボイルキャベツ にこみハンバーグ バンズパン アサリのチャウダー 1日 エネルギー 626 キロカロリー 塩分 2.7 g
チンゲンサイのちゅうかあえ シューマイ まーぼーどうふ 4日 エネルギー 611 キロカロリー 塩分 2.1 g	ちばのめぐみあえ イワシのかばやき ゼリー アサリのみそしる 5日 エネルギー 632 キロカロリー 塩分 2.0 g	フルーツもりあわせ かいそうサラダ (むぎいり) カレーライス 6日 エネルギー 639 キロカロリー 塩分 2.0 g	きりぼしだいこんのにつけ とりにくのかぼすだれ (むぎいり) りきゅうじる 7日 エネルギー 662 キロカロリー 塩分 2.0 g	キャベツとツナのソテー ひだぎゅうコロッケ チーズ コッペパン やさいスープ 8日 エネルギー 655 キロカロリー 塩分 2.9 g
こまつなのおかかあえ サバのみそに かみかみだいず さわにわん 11日 エネルギー 615 キロカロリー 塩分 1.8 g	とうにゅうおから カツオのたつたあげ きよみオレンジ かきたまじる 12日 エネルギー 675 キロカロリー 塩分 1.5 g	キャベツのごまずあえ あげだいず ソフトめん にくみそ 13日 エネルギー 667 キロカロリー 塩分 2.1 g	バンサンスー トンポーロウ (むぎいり) ごもくスープ 14日 エネルギー 641 キロカロリー 塩分 1.9 g	やさいのソテー オムレツ ジャム こめこしょくパン ポークビーンズ 15日 エネルギー 645 キロカロリー 塩分 2.9 g
グリーンポテト チキンライス ヨーグルト カラフルスープ 18日 エネルギー 624 キロカロリー 塩分 1.9 g	じゃがいものそぼろに シシャモのおちゃあげ 岐福(ぎふ)みそしる 19日 エネルギー 610 キロカロリー 塩分 1.6 g	しゅんぶんのひ 20日	にんじんのしおこうじ きん いりたまご ぴら マグロとたまごのごはん だいずいり こざかな (むぎいり) キャベツのみそしる 21日 エネルギー 612 キロカロリー 塩分 2.1 g	ちくぜんに おろしだれ トンカツのおろしかけ おいわい デザート おいわいじる 22日 エネルギー 738 キロカロリー 塩分 1.9 g
そつぎょうしき 25日	しゅうりょうしき 26日	1年(ねん)をふりかえってみよう 3しょく すききらいなく たべること が できましたか? かんしゃの きもちを もって しょくじを することが できましたか?	マナーをまもって しょくじをすることが できましたか? いろいろなちいきのたべものや りょうりを しることができましたか?	

◆米は岐阜県産を100%、パン・ソフト麺とソフト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、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。

◆『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。
◆給食の赤味噌は、岐阜県産大豆から作られた「岐福味噌(ぎふみそ)」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。

◆『ふるさと食材の日』は、すべての料理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あります。
◆給食用食材の放射性物質検査を行っており、結果は食品衛生課のホームページに掲載しています