

令和6年4月給食献立表

★毎月19日は「食育の日」です。

岐阜市立長森北小学校

月	火	水	木	金
<p>4月</p> <p>長森北小</p>	<p>※こまつなのおかかあえ</p> <p>わふうハンバーグ</p> <p>※アサリの岐福(ぎふ)みそしる 9日</p> <p>エネルギー 625 キロカロリー 塩分 2.2g</p>	<p>アスパラのサラダ</p> <p>オムレツ</p> <p>※ジャム</p> <p>※ポークビーンズ 10日</p> <p>エネルギー 674 キロカロリー 塩分 2.9g</p>	<p>※さわあざみのきんぴら</p> <p>※マグロのたつたあげ</p> <p>オレンジ</p> <p>(むぎいり) ※すましじる 11日</p> <p>エネルギー 597 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	<p>ふくじんづけ</p> <p>※まめのマリネ</p> <p>おいわいデザート</p> <p>※カレーライス 12日</p> <p>エネルギー 689 キロカロリー 塩分 2.7g</p>
	<p>キャベツのあまずあえ</p> <p>※とりにくのからあげ</p> <p>のりのつくだに</p> <p>わかたけじる 15日</p> <p>エネルギー 636 キロカロリー 塩分 2.2g</p>	<p>フルーツポンチ</p> <p>※スパゲティナポリタン</p> <p>クロワッサン</p> <p>はるやさいのスープ 16日</p> <p>エネルギー 583 キロカロリー 塩分 2.4g</p>	<p>ちくぜんに</p> <p>サワラのさいきょうやき</p> <p>ヨーグルト</p> <p>(むぎいり) ※すましじる 17日</p> <p>エネルギー 657 キロカロリー 塩分 2.1g</p>	<p>たけのこのおかかに いらたまご</p> <p>さんしよくごはん</p> <p>(むぎいり) ※じゃがいもみそしる 18日</p> <p>エネルギー 607 キロカロリー 塩分 1.9g</p>
<p>※チンゲンサイのいたためもの</p> <p>はるまき</p> <p>※まーぼー豆腐 22日</p> <p>エネルギー 689 キロカロリー 塩分 2.2g</p>	<p>※ごもくまめ</p> <p>※ぶたにくのみそいため</p> <p>※かきたまじる 23日</p> <p>エネルギー 590 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>※かきまわし</p> <p>※シヤモてんぷら</p> <p>(むぎいり) ※みそしる 24日</p> <p>エネルギー 599 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	<p>※コーンもやし</p> <p>こふきいも</p> <p>ソフトめん</p> <p>※ミートソース 25日</p> <p>エネルギー 648 キロカロリー 塩分 2.5g</p>	<p>※うのはないり</p> <p>※ちくわのいそべあげ</p> <p>ゼリー</p> <p>※なめこの岐福(ぎふ)みそしる 26日</p> <p>エネルギー 627 キロカロリー 塩分 2.2g</p>
<p>しょうわのひ</p> <p>29日</p>	<p>フルーツもりあわせ</p> <p>※ほうれんそうのソテー</p> <p>くるパン</p> <p>※かいばしらのチャウダー 30日</p> <p>エネルギー 603 キロカロリー 塩分 2.0g</p>	<p>てつらん</p> <p>せんいくん</p> <p>わしよつくん</p> <p>鉄分(てつぶん)が おいしいんだての日</p> <p>食物(しょくもつ)せんいが おいしいんだての日</p> <p>(にほんがたしよくじ) 「日本型食事」の日</p>	<p>あじたび、こんげつは 「ぎふけん」</p>	<p>このマークは 「ふるさとしよくさいの日」 すべてのこんだてに ぎふけんさんの しよくさいが つかわれています。</p>
<p>まいつき19日は 「しよくいくの日」 しよくについて かんがえる日です。</p>	<p>しっかりてあらい、しょうどくをしよう。</p> <p>ぼうし、エプロン、マスクをつけよう。</p> <p>ころろをこめて「いただきます」「ごちそうさまでした」の あいさつをしよう。</p>	<p>よくかんでたべよう。</p> <p>はいぜんだいは きれいにしておこう。</p> <p>かたづけをするときは おなじしよっきのなかまに そろえてかえそう。</p>		

◆米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パン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。
 ◆※の料理には岐阜県産の食材を使用しています。
 ◆『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。
 ◆『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。
 ◆麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
 ◆給食の赤味噌は、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。