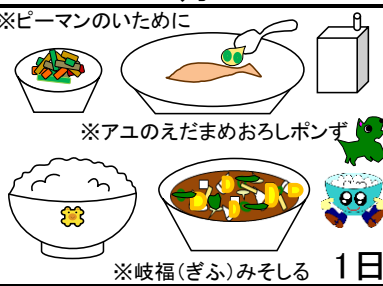
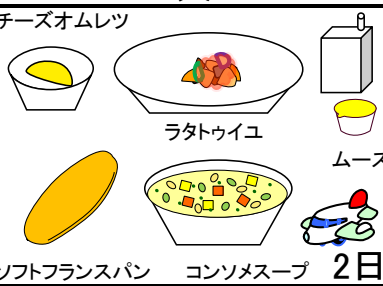
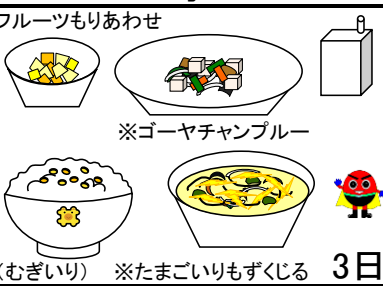
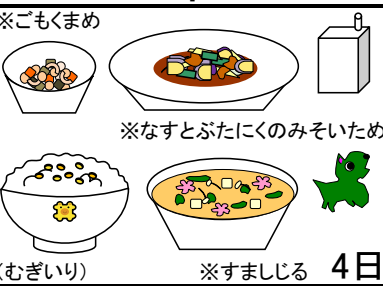
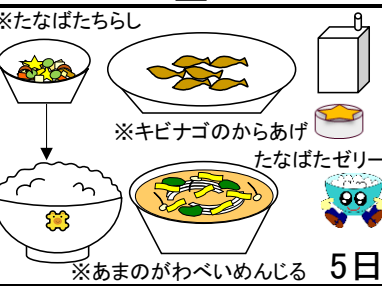

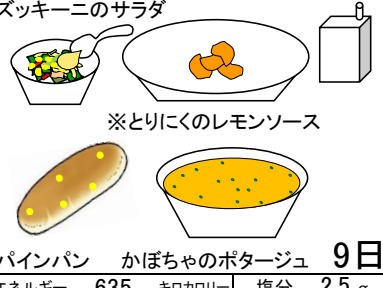
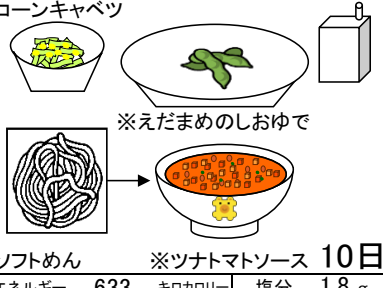
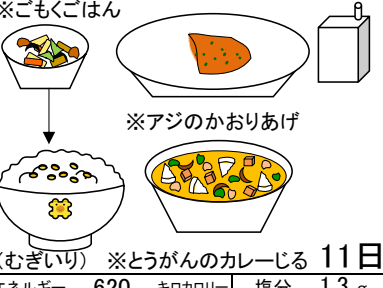

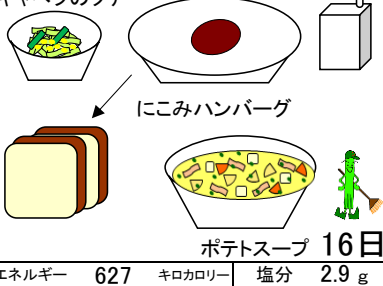
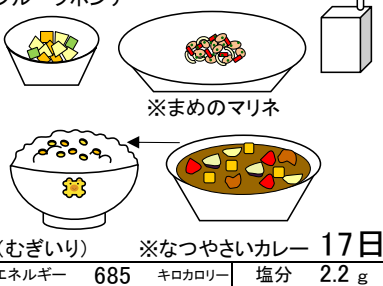
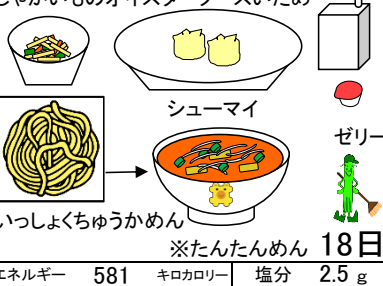



# 令和6年7月給食献立表

★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>※ピーマンのいために</p>  <p>※アユのえだまめおろしポン酢</p> <p>※岐阜(ぎふ)みそしる 1日</p> <p>エネルギー 598 キロカロリー 塩分 1.5g</p>	<p>チーズオムレツ</p>  <p>ラタトゥイユ</p> <p>ムース</p> <p>ソフトフランスパン コンソメスープ 2日</p> <p>エネルギー 612 キロカロリー 塩分 1.8g</p>	<p>フルーツもりあわせ</p>  <p>※ゴーヤチャンプルー</p> <p>(むぎいり) ※たまごいりもずくる 3日</p> <p>エネルギー 602 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	<p>※ごもくまめ</p>  <p>※なすとぶたにくのみそいため</p> <p>(むぎいり) ※すましじる 4日</p> <p>エネルギー 603 キロカロリー 塩分 1.8g</p>	<p>※たなばたらし</p>  <p>※キビナゴのからあげ</p> <p>たなばたゼリー</p> <p>※あまのがわべいめんじる 5日</p> <p>エネルギー 640 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	
<p>※ナムル</p>  <p>※タッカルビ</p> <p>アイスクリーム</p> <p>※わかめとたまごのスープ 8日</p> <p>エネルギー 669 キロカロリー 塩分 2.1g</p>	<p>ズッキーニのサラダ</p>  <p>※とりにくのレモンソース</p> <p>パインパン かぼちゃのポターージュ 9日</p> <p>エネルギー 635 キロカロリー 塩分 2.5g</p>	<p>コーンキャベツ</p>  <p>※えだまめのしおゆで</p> <p>ソフトめん ※ツナトマトソース 10日</p> <p>エネルギー 633 キロカロリー 塩分 1.8g</p>	<p>※ごもくごはん</p>  <p>※アジのかおりあげ</p> <p>(むぎいり) ※とうがんのカレーじる 11日</p> <p>エネルギー 620 キロカロリー 塩分 1.3g</p>	<p>キャベツのあまずあえ</p>  <p>※ぶたにくのスタミナやき</p> <p>こざかな</p> <p>※なすのみそしる 12日</p> <p>エネルギー 596 キロカロリー 塩分 2.0g</p>	
<p><b>うみのひ</b></p> <p>15日</p>	<p>キャベツのソテー</p>  <p>にこみハンバーグ</p> <p>ポテトスープ 16日</p> <p>エネルギー 627 キロカロリー 塩分 2.9g</p>	<p>フルーツポンチ</p>  <p>※まめのマリネ</p> <p>(むぎいり) ※なつやさいカレー 17日</p> <p>エネルギー 685 キロカロリー 塩分 2.2g</p>	<p>じゃがいものオイスターソースいため</p>  <p>シューマイ</p> <p>ゼリー</p> <p>いっしょくちゅうかめん</p> <p>※たんたんめん 18日</p> <p>エネルギー 581 キロカロリー 塩分 2.5g</p>	<p>※ちゅうかサラダ</p>  <p>あまエビのからあげ</p> <p>れいとうみかん</p> <p>※まーぼー豆腐 19日</p> <p>エネルギー 633 キロカロリー 塩分 2.2g</p>	
<p><b>7月</b></p> <p>長森北小</p>	<p>★ ★ たなばた きょうしゅう -七夕と行事食- ★ ★</p> <p>7月7日は、七夕です。この日は、天の川の両岸にある「ひこぼし(わし座のアルタイル)」と「おりひめ(こと座のベガ)」が、年に一度だけ会うことができるという伝説から生まれた星祭りの行事です。七夕には、短冊に願い事を書いて笹に飾りつけたり、そうめんを食べたりする習慣があります。</p>			<p>鉄分(てつぶん)が多いこんだての日</p> <p>食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日</p> <p>(にほんがたしよじ)「日本型食事」の日</p>	<p>あじのたび</p> <p>今月は「フランス」です。</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『岐阜(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。