

令和7年2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>ごもくきんぴら</p> <p>イワシのうめに</p> <p>いりまめ</p> <p>※いなかじる</p> <p>3日</p> <p>エネルギー 604 キロカロリー 塩分 2.3g</p>	<p>※コーンキャベツ</p> <p>ウインナーのソースかけ</p> <p>※チンゲンサイのクリームに</p> <p>4日</p> <p>エネルギー 605 キロカロリー 塩分 2.8g</p>	<p>にしめ</p> <p>※がねあげ</p> <p>(むぎいり) ※だごじる</p> <p>5日</p> <p>エネルギー 687 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>※れんこんのサラダ</p> <p>こふきいも</p> <p>ソフトめん</p> <p>カレーソース</p> <p>6日</p> <p>エネルギー 637 キロカロリー 塩分 2.2g</p>	<p>くきわかめのいために</p> <p>※ワカサギのてんぷら</p> <p>ゼリー</p> <p>※岐福(ぎふ)みそけんちんじる</p> <p>7日</p> <p>エネルギー 615 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	
<p>※なのはなあえ</p> <p>※とりにくのからあげ</p> <p>※しんじょじる</p> <p>10日</p> <p>エネルギー 614 キロカロリー 塩分 1.8g</p>	<p>けんこくきねんのひ</p>		<p>※こまつなのびたし</p> <p>いりたまご</p> <p>さんしょくごはん</p> <p>※たぬきじる</p> <p>12日</p> <p>エネルギー 552 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	<p>※はなやさいサラダ</p> <p>※フライビーンズ</p> <p>くらパン</p> <p>コーンシチュー</p> <p>13日</p> <p>エネルギー 605 キロカロリー 塩分 2.1g</p>	<p>※こまつなのごまあえ</p> <p>あつやたまご</p> <p>※しょうがみそおでん</p> <p>14日</p> <p>エネルギー 601 キロカロリー 塩分 2.2g</p>
<p>※ナムル</p> <p>あまエビのからあげ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>※とうふチゲ</p> <p>17日</p> <p>エネルギー 583 キロカロリー 塩分 1.8g</p>	<p>※だいこんとみずなのサラダ</p> <p>さつまいもチップス</p> <p>ジャム</p> <p>にくだんごのケチャップに</p> <p>18日</p> <p>エネルギー 656 キロカロリー 塩分 2.6g</p>	<p>※いためなます</p> <p>※にくじゃが</p> <p>※なつとう</p> <p>(むぎいり) ※かきたまじる</p> <p>19日</p> <p>エネルギー 645 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>※ブロッコリーのおひたし</p> <p>※だいちりつツナごはん</p> <p>(むぎいり) ※のっぺいじる</p> <p>20日</p> <p>エネルギー 564 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>※ほうれんそうのおかかあえ</p> <p>※ちくわのいそべあげ</p> <p>※ほうとうじる</p> <p>21日</p> <p>エネルギー 635 キロカロリー 塩分 2.2g</p>	
<p>ふりかえきゅうじつ</p> <p>24日</p> <p>エネルギー 608 キロカロリー 塩分 1.6g</p>	<p>ナタデココボンチ</p> <p>あげパン</p> <p>※やきビーフン</p> <p>25日</p> <p>エネルギー 608 キロカロリー 塩分 1.6g</p>	<p>※キャベツのあまずあえ</p> <p>※サバのにつけ</p> <p>(むぎいり) ※ぶたじる</p> <p>26日</p> <p>エネルギー 610 キロカロリー 塩分 2.0g</p>	<p>フルーツもりあわせ</p> <p>※まめのマリネ</p> <p>(むぎいり) ※ハヤシライス</p> <p>27日</p> <p>エネルギー 678 キロカロリー 塩分 1.5g</p>	<p>※ごしきあえ</p> <p>※ぶたにくのあんからめ</p> <p>※みぞれじる</p> <p>28日</p> <p>エネルギー 636 キロカロリー 塩分 1.8g</p>	
<p>2月</p> <p>長森北小</p>	<p>あじのたび</p> <p>ちんげつは「くまもとけん」</p>	<p>鉄分(てつぶん)が おいしいこんだての日</p> <p>食物(しょくもつ)せんいが おいしいこんだての日</p> <p>(にほんがたしょくじ) 「日本型食事」の日</p>	<p>このマークは 「ふるさとしょくさいの日」 すべてのこんだてに ぎふけんさんの しょくさいが つかわれています。</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。
 ◆『学校給食産地推進事業』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。