

令和7年3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>ちらしごはん</p> <p>あつやきたまご</p> <p>ゼリー</p> <p>※すましじる 3日</p> <p>エネルギー 595 キロカロリー 塩分 2.0 g</p>	<p>※こまつなのソテー</p> <p>にこみハンバーグ</p> <p>ポテトスープ 4日</p> <p>エネルギー 620 キロカロリー 塩分 2.9 g</p>	<p>※にくじゃが</p> <p>※シヤモのおちゃあげ</p> <p>(むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 5日</p> <p>エネルギー 621 キロカロリー 塩分 1.5 g</p>	<p>※きりぼしだいこんのにつけ</p> <p>※とりにくのすだちだれ</p> <p>(むぎいり) りきゅうじる 6日</p> <p>エネルギー 644 キロカロリー 塩分 2.0 g</p>	<p>フルーツもりあわせ</p> <p>※かいそうサラダ</p> <p>※カレーライス 7日</p> <p>エネルギー 656 キロカロリー 塩分 2.0 g</p>	
<p>グリーンポテト</p> <p>チキンライス</p> <p>ヨーグルト</p> <p>まめのスープ 10日</p> <p>エネルギー 600 キロカロリー 塩分 1.7 g</p>	<p>※もやしとツナのソテー</p> <p>ビーフコロッケ</p> <p>※岐阜市産イチゴのジャム</p> <p>コーンスープ 11日</p> <p>エネルギー 696 キロカロリー 塩分 2.6 g</p>	<p>※やさいのちゅうかいため</p> <p>シューマイ</p> <p>(むぎいり) ※マーボー豆腐 12日</p> <p>エネルギー 613 キロカロリー 塩分 2.1 g</p>	<p>※きりぼしだいこんのあまずあえ</p> <p>※あげだいず</p> <p>ソフトめん</p> <p>※にくみそ 13日</p> <p>エネルギー 658 キロカロリー 塩分 2.2 g</p>	<p>※こっぱなます</p> <p>※サバのたつたあげ</p> <p>ぼっかけじる 14日</p> <p>エネルギー 632 キロカロリー 塩分 1.5 g</p>	
<p>あんにと豆腐</p> <p>※こうやどうふいりすぶた</p> <p>※はるさめのスープ 17日</p> <p>エネルギー 647 キロカロリー 塩分 2.1 g</p>	<p>※コーンサラダ</p> <p>オムレツ</p> <p>こめこっぺパン</p> <p>※ビーンズシチュー 18日</p> <p>エネルギー 622 キロカロリー 塩分 2.9 g</p>	<p>※ほうれんそうのごまよごし</p> <p>※あつあげのそぼろあんかけ</p> <p>ぼたもち</p> <p>(むぎいり) ※じゃがいものみそしる 19日</p> <p>エネルギー 645 キロカロリー 塩分 1.8 g</p>	<p>しゅんぶんのひ</p> <p>※こまつなのおひたし</p> <p>※とりにくとだいずのもの</p> <p>※かきたまじる 21日</p> <p>エネルギー 617 キロカロリー 塩分 1.5 g</p>		
<p>ちくぜんに</p> <p>※トンカツのおろしかけ</p> <p>おいわいデザート</p> <p>※おいわいじる 24日</p> <p>エネルギー 656 キロカロリー 塩分 1.8 g</p>	<p>3月</p> <p>長森北小</p> <p>あじのたび</p> <p>こんげつは、</p> <p>ふくいけん</p>			<p>てっちゃん</p> <p>せんいん</p> <p>わしよっくん</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>(にほんがたしよくじ)「日本型食事」の日</p>	<p>このマークは「ふるさとしよくさいの日」</p> <p>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>

◆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。