

3月



ひのしょうがっこう



こんげつは『いわてけん』



※やさいのソテー
オムレツ
こめこしょくパン ※ポークビーンズ 1日
エネルギー 646kcal 塩分 2.9g

※ちらしごは/きんしたまご
サケのしおやき
(むぎいり) ※あおさのしんじょじる 2日
エネルギー 625kcal 塩分 2.4g

レバーのにつけ
かわりにくじゃが
すましじる 3日
エネルギー 636kcal 塩分 1.4g

※きりぼしだいこんとツナのにつけ
※とりにくのかぼすだれ
※岐福(ぎふ)みそしる 6日
エネルギー 683kcal 塩分 1.9g

ちゅうかあえ
じゃがいものからあげ
※まーぼーどうふ 7日
エネルギー 654kcal 塩分 2.1g

※ほうれんそうのおかかあえ
※おやこどんぶり
(むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 8日
エネルギー 594kcal 塩分 2.2g

※うのはないり
イカのとりに
(むぎいり) りきゅうじる 9日
エネルギー 620kcal 塩分 2.3g

※じゃがいものそぼろに
※シヤモのおちやあげ
※キャベツのみそしる 10日
エネルギー 619kcal 塩分 1.8g

にんじんのしおこうじきんぴら
※サバのみそに
※いなかじる 13日
エネルギー 620kcal 塩分 1.9g

ポイルキャベツ
にこみハンバーグ
※アサリのチャウダー 14日
エネルギー 712kcal 塩分 3.1g

くきわかめのいために
ソフトカレーのたつたあげ
いわてけん
いっしょうどん ※じゃじゃめん 15日
エネルギー 650kcal 塩分 1.8g

はくさいのしおいために
※すぶた
(むぎいり) ※はるさめのスープ 16日
エネルギー 637kcal 塩分 2.1g

※ひじきとだいずのもの
※マグロのたつたあげ
※さわにわん 17日
エネルギー 682kcal 塩分 1.7g

※こまつなごまあえ
※とりにくとだいずのもの
※かきたまじる 20日
エネルギー 672kcal 塩分 1.6g

しゅんぶんのひ
◇米は岐阜県産を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、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。◇※のメニュー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、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。 21日

ちくぜんに
エビフライ
(むぎいり) ※おいわいじる 22日
エネルギー 725kcal 塩分 1.7g

そつぎょうしき
23日

しゅうりょうしき
24日

◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。◇学校給食は、『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。◇毎月19日は、「食育の日」です。◇給食の赤味噌は、すべて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。

給食の時間をふりかえろう どれだけできたかな？

きょうりょく 協力して給食の準備ができた	きれいにこぼさず盛り付けができた	しょくじちゆう 食事中はマナーを守り食べるのができた	よ バランスの良い食事のとり方がわかった	ぎふけん 岐阜県の地場産物や郷土料理がわかった	かんしゃ 感謝の気持ちをもって食べるのができた