

※小松菜の煮びたし

※ニジマスの天ぷら

※味噌けんちん汁

2日

エネルギー 793kcal 塩分 1.7g

文化の日

3日

※まめまめポテト

※ツナライス

※カレースープ

4日

(麦入り) エネルギー 806kcal 塩分 2.1g

※五目きんぴら

サバの塩焼き

※じゃがいもの味噌汁

5日

(麦入り) エネルギー 828kcal 塩分 2.7g

※揚げ大豆

※焼きビーフン

小型パン

※コーンスープ

6日

エネルギー 777kcal 塩分 3.2g

※つき大根の炒め煮

※郡上味噌けいちゃん

大豆入り小魚

※すまし汁

9日

エネルギー 766kcal 塩分 2.6g

※おかかあえ

レバーの煮つけ

※生姜味噌おでん

10日

エネルギー 773kcal 塩分 2.5g

くわわかめの炒め煮

エビのから揚げ

一食中華麺

※長崎ちゃんぽん

11日

エネルギー 882kcal 塩分 2.4g

フルーツ盛り合わせ

※大根サラダ

(麦入り) ※飛騨牛のハヤシライス

12日

エネルギー 902kcal 塩分 2.1g

※れんこんと豆のサラダ

※タンダーリーチキン

レーズンパン

※大根としめじのスープ

13日

エネルギー 805kcal 塩分 3.3g

※切り干し大根のごまよごし

※大豆と鶏肉の煮物

※いものこ汁

16日

エネルギー 762kcal 塩分 1.6g

※高野豆腐の煮物

イワシの紀州煮

和歌山県

※湯葉のかきたま汁

17日

エネルギー 809kcal 塩分 2.8g

※チンゲンサイの炒め物

大学芋

ソフト麺

※きのこあん

18日

エネルギー 855kcal 塩分 2.3g

※ふきよせごはん

※シヤモのみみじ揚げ

(麦入り) ※岐福(ぎふ)味噌汁

19日

エネルギー 797kcal 塩分 2.0g

※小松菜としめじのソテー

※オムレツ

コッペパン

※ポークビーンズ

20日

エネルギー 800kcal 塩分 3.6g

勤労感謝の日

23日

24日(火) 給食なし (弁当の日)

このマークは『味の旅』
今月は『和歌山県』

三色ごはん いり卵

イカのあられ揚げ

(麦入り) ※岐福(ぎふ)味噌汁

25日

エネルギー 825kcal 塩分 2.5g

※小松菜と干し柿のおひたし

黒ごま鶏天

(麦入り) ※岐阜根菜汁

26日

エネルギー 771kcal 塩分 2.0g

ポイルキャベツ

煮込みハンバーグ

豆乳デザート

パンズパン

チンゲンサイのクリームスープ

27日

エネルギー 769kcal 塩分 3.2g

※ゆずの香りあえ

豚肉のあんからめ

※こぶ汁

30日

エネルギー 845kcal 塩分 2.3g

11月

加納中学校

◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産50%を使用しています。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。◇麦飯は、【※10:麦1】の比率です。◇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。◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。◇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。◇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。

11月8日は「いい歯の日」
よくかんでたべよう!

30回