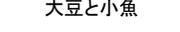
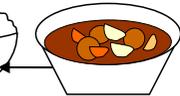
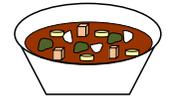
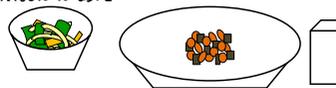
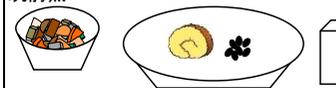
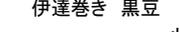
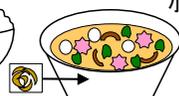
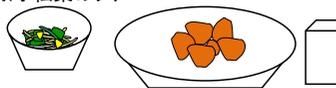
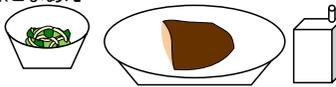
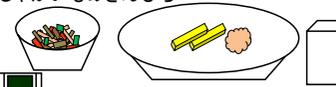
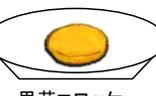
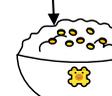
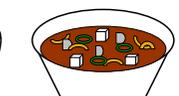
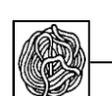
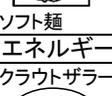
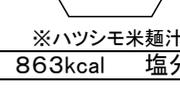
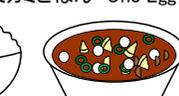
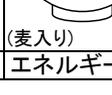
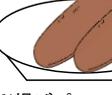


フルーツ盛り合わせ  大豆と小魚    カレーライス 4日 エネルギー 878kcal 塩分 2.1g	ひじきの炒め煮  アジカツ    ※岐福(ぎふ)味噌汁 5日 エネルギー 770kcal 塩分 2.4g	※おかかあえ  ※昆布豆    (麦入り) ※味噌おでん 6日 エネルギー 762kcal 塩分 2.3g	筑前煮  伊達巻き 黒豆    小魚の佃煮  (麦入り) 花かつお ※白玉雑煮 7日 エネルギー 814kcal 塩分 2.2g	※小松菜のソテー  ※鶏肉のオランダ煮    チーズ  コッパン ※白菜と大根のスープ 8日 エネルギー 802kcal 塩分 3.6g
<div style="border: 2px solid pink; border-radius: 20px; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>11日：成人の日</b></p> <p>1/25~29は <b>岐阜市</b> 学校給食週間</p> </div>	※ごまあえ  ※サバの味噌煮    ※のっぺい汁 12日 エネルギー 783kcal 塩分 2.1g	ジャガイモのきんぴら  焼きのり  のりまきごはん (卵焼き・ツナ)  練り梅  マヨネーズ  (麦入り) ※粕汁 13日 エネルギー 804kcal 塩分 3.0g	<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; text-align: center;"> <p>加納中代表献立</p> </div> 金魚飯  里芋コロッケ    フルーツ  ヨーグルト  (麦入り) 味噌けんちん汁 14日 エネルギー 795kcal 塩分 2.2g	茎わかめの炒め煮  ※飛騨牛の肉じゃが    ※うち豆汁 15日 エネルギー 800kcal 塩分 2.5g
	※エビのから揚げ  ※飛騨牛のビビンバ丼    わかめスープ 18日 エネルギー 835kcal 塩分 2.6g	※かきまわし  ※アユのあられあんかけ    ※岐福(ぎふ)味噌汁 19日 エネルギー 800kcal 塩分 1.8g	辣白菜(ラーパツァイ)  シュウマイ    ソフト麺  ※中華あんかけ 20日 エネルギー 852kcal 塩分 2.6g	ポイルキャベツ  煮込みハンバーグ    ミニゼリー  ※ほうれん草のコーンスープ 21日 エネルギー 874kcal 塩分 3.7g
※切り干し大根のごまあえ  ※県産豚肉のあんからめ  ※南濃みかん    ※ハツシモ米麺汁 25日 エネルギー 863kcal 塩分 2.6g	※衣笠井(きぬがさどんぶり)  サワラの西京焼き  抹茶豆    京都 京野菜の汁物 26日 エネルギー 818kcal 塩分 2.4g	クラウトザラート  ※マスのトマトソース  チョコレート クリーム  <div style="background-color: lightgreen; padding: 2px;">オーストリア</div>  胚芽パン※かぼちゃのクリームスープ 27日 エネルギー 871kcal 塩分 3.1g	※彩りあえもの  カミカミごはん One Egg Cup    (麦入り) ※岐福(ぎふ)県産汁 28日 エネルギー 740kcal 塩分 2.3g	※炒合菜(チャーホウツァイ)  ヨーグルト    ※揚げパン ※豆腐のスープ 29日 エネルギー 768kcal 塩分 3.3g

# 1月

加納中学校



1月14日(木)

中学生学校給食選手権加納中代表献立  
を給食用にアレンジしました!

25日 ふるさと食材の日

26日 味の旅「京都府」

27日 姉妹都市 オーストリア ウィーンの料理

28日 中学生学校給食選手権入賞献立

境川中学校生徒の献立

29日 岐阜市の学校給食人気メニュー

◇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、【米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。