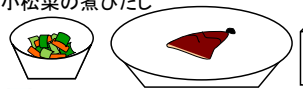
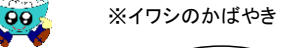
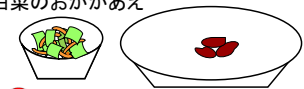
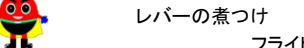
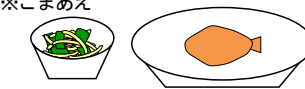
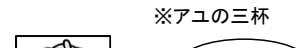

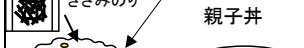

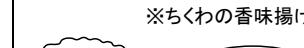
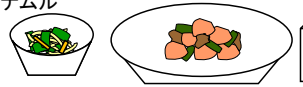
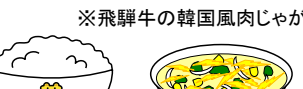









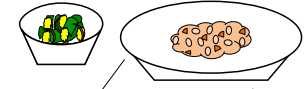









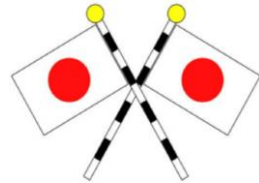








|   |   |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
| <p>※小松菜の煮びたし</p>  <p>※イワシのかばやき</p>  <p>※すまし汁 1日</p> <p>エネルギー 844kcal 塩分 1.8g</p> | <p>白菜のおかかあえ</p>  <p>レバーの煮つけ</p>  <p>※関東煮 2日</p> <p>エネルギー 756kcal 塩分 2.2g</p> | <p>※ごまあえ</p>  <p>※アユの三杯</p>  <p>一食うどん ※しっぽうどん 3日</p> <p>エネルギー 779kcal 塩分 2.1g</p> | <p>きわかめの炒め煮</p>  <p>親子丼</p>  <p>※すまし汁 4日</p> <p>エネルギー 780kcal 塩分 2.5g</p> | <p>※小松菜のそぼろ炒め</p>  <p>※ちくわの香味揚げ</p>  <p>※けんちん汁 5日</p> <p>エネルギー 854kcal 塩分 3.2g</p> |
|---|---|--|--|---|

|   |   |   |   |  |  |
|---|---|---|---|--|--|
| <p>※ナムル</p>  <p>※飛騨牛の韓国風肉じゃが</p>  <p>コーンスープ 8日</p> <p>エネルギー 776kcal 塩分 1.9g</p> | <p>※ひじきと大豆の煮物</p>  <p>※ワカサギの天ぷら</p>  <p>アサリの佃煮</p> <p>※みぞれ汁 9日</p> <p>エネルギー 763kcal 塩分 2.4g</p> | <p>※ひじきサラダ</p>  <p>グリーンポテト</p>  <p>ソフト麺 カレーソース 10日</p> <p>エネルギー 856kcal 塩分 2.6g</p> | <p><b>建国記念の日</b></p>  <p>11日</p> |  | <p>キャベツのソテー</p>  <p>ミートボールのケチャップ煮</p>  <p>黒パン 白菜スープ 12日</p> <p>エネルギー 767kcal 塩分 3.4g</p> |
|---|---|---|---|--|--|

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <p>じゃがいもの煮つけ</p>  <p>※鶏肉の変わり揚げ</p>  <p>※すまし汁 15日</p> <p>エネルギー 792kcal 塩分 2.1g</p> | <p>※ほうれん草の菜の花炒め</p>  <p>※大豆入りツナごはん</p>  <p>※豚汁 16日</p> <p>エネルギー 804kcal 塩分 2.6g</p> | <p>※じゃこのおひたし</p>  <p>※大根と豚肉の煮物</p>  <p>ミックスナッツ</p> <p>※すまし汁 17日</p> <p>エネルギー 781kcal 塩分 2.3g</p> | <p>コーンキャベツ</p>  <p>※大豆と小魚のあめがらめ</p>  <p>※すまし汁 18日</p> <p>エネルギー 888kcal 塩分 2.3g</p> | <p>※切り干し大根の煮つけ</p>  <p>※郡上味噌けいちゃん</p>  <p>※すまし汁 19日</p> <p>エネルギー 740kcal 塩分 2.2g</p> |
|---|---|--|--|--|

|   |  |  |  |   |  |
|---|--|--|--|---|--|
| <p>こんにゃくのきんぴら</p>  <p>※和風おろしハンバーグ</p>  <p>※すまし汁 22日</p> <p>エネルギー 823kcal 塩分 2.6g</p> | <p><b>天皇誕生日</b></p>  <p>23日</p> |  | <p>フルーツ盛り合わせ</p>  <p>※スパゲティナポリタン</p>  <p>クロワッサン ※カラフルスープ 24日</p> <p>エネルギー 721kcal 塩分 3.4g</p> | <p>高菜めし 錦糸卵</p>  <p>※角麩の煮つけ</p>  <p>※すまし汁 25日</p> <p>エネルギー 761kcal 塩分 2.6g</p> | <p>※海藻サラダ</p>  <p>オムレツ</p>  <p>※すまし汁 26日</p> <p>エネルギー 812kcal 塩分 3.6g</p> |
|---|--|--|--|---|--|

**2月**



加納中学校

給食の前に  
**手を洗おう**



◇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阜(ぎふ)味噌を使用しています。

**鉄分が多い献立の日**

**食物せんいが多い献立の日**

**「日本型食事」の日**

