

<p>※ちらしごはん 錦糸卵 サワラの照り焼き 三色団子 ※すまし汁 1日</p>	<p>筑前煮 ※サケのおろしだれ お祝いデザート ※しんじょ汁 2日</p>	<p>※おかかあえ じゃがいものから揚げ 小鱼 ソフト麺 ※肉味噌 3日</p>	<p>フルーツミックス ※コールスローサラダ （麦入り） ※カレーライス 4日</p>	<p>卒業式 5日</p>
<p>エネルギー 857kcal 塩分 2.2g ※海藻サラダ ※酢豚 ※豆腐のスープ 8日</p>	<p>エネルギー 886kcal 塩分 2.3g ねりこみ ※マグロのたたき揚げ りんごゼリー 青森県 ※せんべい汁 9日</p>	<p>エネルギー 891kcal 塩分 2.7g にんじんの塩麹きんぴら ※鶏肉と大豆の煮物 （麦入り） ※かきたま汁 10日</p>	<p>エネルギー 868kcal 塩分 2.5g チキンライス ポテトオムレツ チーズ （麦入り） ※キャベツのスープ 11日</p>	<p>※カラフルサラダ ※フライビーンズ 米粉コッパン アサリのチャウダー 12日 エネルギー 793kcal 塩分 3.7g</p>
<p>エネルギー 807kcal 塩分 2.8g ※切り干し大根の煮つけ ※豚肉の味噌炒め ※すまし汁 15日</p>	<p>エネルギー 834kcal 塩分 2.1g ※五目豆 ※シシャモの磯辺揚げ ※キャベツの味噌汁 16日</p>	<p>エネルギー 805kcal 塩分 2.2g ※香味あえ 春巻き 一食中華麺 ※ラーメン 17日</p>	<p>エネルギー 799kcal 塩分 2.9g ※じゃがいものそぼろ煮 イカのてり煮 ひじきの佃煮 （麦入り） ※田舎汁 18日</p>	<p>ポイルキャベツ ハンバーグのソースかけ 発酵乳 パンズパン チンゲンサイのクリーム煮 19日 エネルギー 785kcal 塩分 3.3g</p>
<p>エネルギー 773kcal 塩分 2.2g ※ひじきごはん ※飛騨牛コロッケ ※けんちん汁 22日</p>	<p>エネルギー 790kcal 塩分 2.5g フルーツ盛り合わせ ※野菜のソテー ※ジャム ※ポークビーンズ 23日</p>	<p>エネルギー 826kcal 塩分 3.3g ※キャベツのごま酢あえ ※サバの煮つけ （麦入り） ※岐福(ぎふ)味噌汁 24日</p>	<p>エネルギー 765kcal 塩分 3.0g ※おひたし 高野豆腐の卵とじ ゼリー （麦入り） ※味噌汁 25日</p>	<p>修了式 毎月19日は 「食育の日」 食について 考える日です。 26日</p>
<p>エネルギー 846kcal 塩分 2.1g 3月 加納中学校</p>	<p>エネルギー 834kcal 塩分 3.0g てっちゃん せんいくん わしょっくん 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</p>	<p>エネルギー 788kcal 塩分 2.4g このマークは 「ふるさと食材の日」 全ての献立に 岐阜県産の 食材が使われています。</p>	<p>◇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。</p>	