


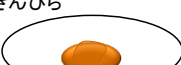







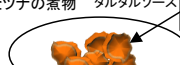















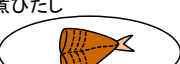















 てっちゃん 鉄分が多い献立の日  せんいくん 食物せんいが多い献立の日  わしょっくん 「日本型食事」の日	<p>◇米は岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。◇ふるさと食材の日はすべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。◇学校給食は『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。◇毎月19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。◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準』に基づいて考えられています。</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p>   和風ハンバーグ お祝いデザート お祝いデザート <p>(麦入り) ※すまし汁 8日</p> <p>エネルギー 873kcal 塩分 2.7g</p>	<p>高野豆腐の煮物</p>   ※アユのよもぎ揚げ お祝いデザート <p>※岐福(ぎふ)味噌汁 9日</p> <p>エネルギー 801kcal 塩分 2.2g</p>
---	--	---	--

<p>※キャベツのサラダ</p>   福神漬け ゼリー   ※カレーライス 12日 <p>エネルギー 876kcal 塩分 3.0g</p>	<p>※野菜の中華炒め</p>   肉団子の甘酢あん お祝いデザート   ※豆腐のスープ 13日 <p>エネルギー 779kcal 塩分 2.2g</p>	<p>※ひじきと大豆の煮物</p>   ※ちくわの磯辺揚げ お祝いデザート   ※五目汁 14日 <p>エネルギー 843kcal 塩分 2.9g</p>	<p>※切り干し大根のごまよごし いり卵</p>   三色ごはん お祝いデザート   ※豆腐の味噌汁 15日 <p>エネルギー 773kcal 塩分 3.0g</p>	<p>※小松菜のソテー</p>   ※オムレツ ジャム   ※ポークビーンズ 16日 <p>エネルギー 860kcal 塩分 3.5g</p>
---	--	--	--	--

<p>※五色あえ</p>   サワラの塩焼き ゼリー   ※孟宗汁 19日 <p>エネルギー 765kcal 塩分 2.6g</p>	<p>※切り干し大根とツナの煮物 タルタルソース</p>   チキン南蛮 ゼリー   ※八杯汁 20日 <p>エネルギー 779kcal 塩分 2.2g</p>	<p>※コーンキャベツ</p>   グリーンポテト お祝いデザート   ※ミートソース 21日 <p>エネルギー 843kcal 塩分 2.9g</p>	<p>※小松菜のそぼろ炒め</p>   ※シシャモの天ぷら お祝いデザート   ※キャベツの味噌汁 22日 <p>エネルギー 773kcal 塩分 3.0g</p>	<p>※ポイルキャベツ</p>   メンチカツ お祝いデザート   貝柱のクリームスープ 23日 <p>エネルギー 860kcal 塩分 3.5g</p>
---	---	---	---	--

<p>※小松菜の煮びたし</p>   ※アジの香味揚げ ふりかけ   ※すまし汁 26日 <p>エネルギー 754kcal 塩分 1.8g</p>	<p>※沢あざみのきんぴら</p>   ※肉じゃが ※ヨーグルト   ※かきたま汁 27日 <p>エネルギー 825kcal 塩分 2.0g</p>	<p>※たけのこごはん</p>   ※カツオのたたつ揚げ ちまき   ※じゃがいもの味噌汁 28日 <p>エネルギー 865kcal 塩分 2.8g</p>	<p>昭和の日</p>  29日	<p>フルーツ白玉</p>   アサリのスパゲティ チーズ   クロワッサン ※キャベツのスープ 30日 <p>エネルギー 761kcal 塩分 3.3g</p>
--	---	---	---	--

楽しい毎日のために

清潔な給食にすること

給食当番は、マスク、エプロン、帽子を着用し、手洗いをしっかり行って配膳する。
みんなは、ほこりをたてないよう席で待つ。
体調が悪いときは、先生に報告して、給食当番はしない。



調理員さんありがとう。

- 水でぬらす。
- 石けんを泡立て手のひらを洗う。
- 手の甲を洗う。
- 指の間を洗う。
- 親指を洗う。
- 指先を洗う。
- 手首を洗う。
- 水でしっかり洗い流す。
- 清潔なハンカチでかく。

4月 

加納中学校