

※ほうれん草のごまあえ

※豚肉のあんからめ

※岐福(ぎふ)味噌汁

1日

エネルギー 837kcal 塩分 2.3g

中華あえ

※エビのナッツ炒め

※ワンタンスープ

2日

エネルギー 778kcal 塩分 2.6g

文化の日

3日

※糸寒天のサラダ

※ツナライス

ポトフ

4日

エネルギー 853kcal 塩分 3.3g

※大根サラダ

※フライビーンズ

※カレーシチュー

5日

エネルギー 835kcal 塩分 3.5g

※白菜のピーナッツあえ

イワシの紀州煮

※いものこ汁

8日

エネルギー 782kcal 塩分 2.2g

豆乳杏仁豆腐

※高野豆腐入り酢豚

※わかめスープ

9日

エネルギー 818kcal 塩分 3.1g

フルーツの盛り合わせ

※小松菜のソテー

※ハヤシライス

10日

エネルギー 880kcal 塩分 2.1g

※里芋のごまあえ

※和風おろしハンバーグ

※粕汁

11日

エネルギー 869kcal 塩分 2.6g

グラナディエルスキー・ポホド(じゃがいものソテー)

ブラウチョヴィー・レゼニュー(ポークカツレツ)

※スロバキア

12日

エネルギー 851kcal 塩分 3.4g

※小松菜の煮びたし

※サバの味噌煮

※けんちん汁

15日

エネルギー 797kcal 塩分 2.0g

※五目豆

※郡上味噌けいちゃん

※すまし汁

16日

エネルギー 804kcal 塩分 2.6g

※チンゲンサイのオイスターソース炒め

大学芋

※きのこあん

17日

エネルギー 868kcal 塩分 2.5g

※木の葉丼

※シヤモのみみじ揚げ

※かきたま汁

18日

エネルギー 857kcal 塩分 2.3g

※ほうれん草ときのこのソテー

※オムレツ

※ポークビーンズ

19日

エネルギー 872kcal 塩分 4.0g

※菊花びたし 錦糸卵

※タラのたつた揚げ

※芋煮

22日

エネルギー 784kcal 塩分 1.7g

山形県

23日

エネルギー 804kcal 塩分 2.6g

※切り干し大根のじゃこ煮

イカのあられ揚げ

※卵とじうどん

24日

エネルギー 811kcal 塩分 2.7g

※大根と角麩の煮物

※サケのさつまいも入りきのこあんかけ

※餃子汁

25日

エネルギー 772kcal 塩分 1.9g

コーンキャベツ

※ミートボールのケチャップ煮

※大根としめじのスープ

26日

エネルギー 832kcal 塩分 3.5g

※ゆずの香りあえ

レバーの煮つけ

※関東煮

29日

エネルギー 748kcal 塩分 2.3g

※おかかあえ

※サンマのかば焼き

※大根の岐福(ぎふ)味噌汁

30日

エネルギー 806kcal 塩分 2.2g

◇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。◇『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。◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。◇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。◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。◇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(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。(令和3年度)

11月

加納中学校