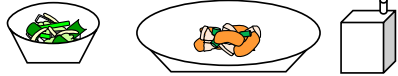


2月

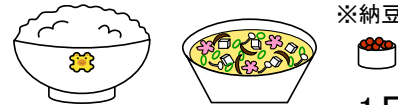


加納中学校

※ごまあえ



※大根と豚肉の煮物



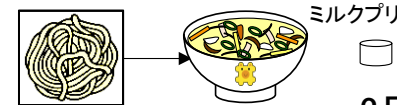
※すまし汁 1日

エネルギー 760kcal 塩分 2.1g

※大根とツナの煮物



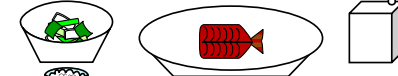
※かき揚げ



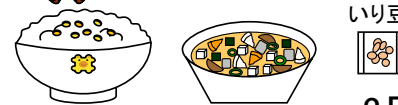
※かやくうどん 2日

エネルギー 789kcal 塩分 1.9g

※煮びたし



※イワシのかば焼き



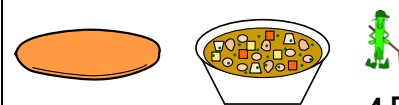
※けんちん汁 3日

エネルギー 768kcal 塩分 2.1g

※ひじきサラダ



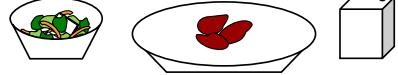
ほうれん草オムレツ



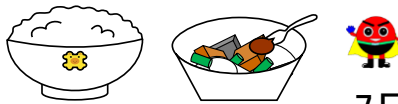
※ビーンズシチュー 4日

エネルギー 833kcal 塩分 3.7g

※おかかあえ



レバーの煮つけ



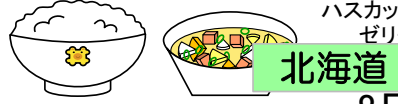
※味噌おでん 7日

エネルギー 741kcal 塩分 2.0g

白菜の松前漬け



ザンギ(鶏の唐揚げ)



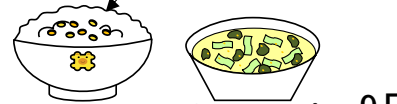
※三平汁 8日

エネルギー 834kcal 塩分 1.4g

コーンシュウマイ



※中華丼



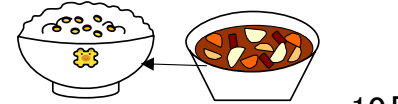
わかめスープ 9日

エネルギー 766kcal 塩分 3.2g

フルーツ盛り合わせ



※豆のマリネ



※ハヤシライス 10日

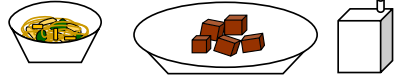
エネルギー 837kcal 塩分 1.9g

建国記念の日

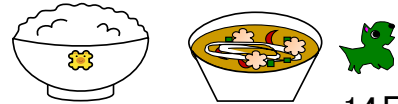


11日

※切り干し大根のごまあえ



※豚肉のあんからめ



※ハツシモ米麺汁 14日

エネルギー 826kcal 塩分 2.6g

※ひじきと大豆の煮物



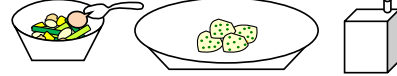
※ちくわの磯辺揚げ



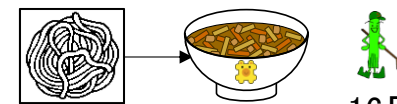
※みぞれ汁 15日

エネルギー 790kcal 塩分 2.4g

※ビーンズサラダ



グリーンポテト



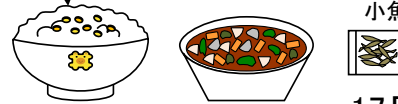
カレーソース 16日

エネルギー 867kcal 塩分 2.3g

高菜めし 錦糸卵



角麩の煮つけ



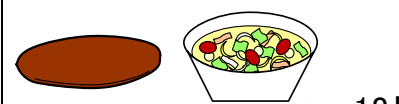
※具だくさん味噌汁 17日

エネルギー 740kcal 塩分 2.7g

※キャベツのカレーソーテ



肉団子のトマトソース煮



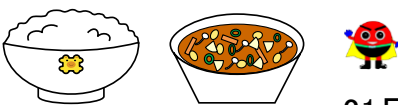
黒パン 白菜スープ 18日

エネルギー 765kcal 塩分 3.2g

かりぼり煮干し



高野豆腐の卵とじ



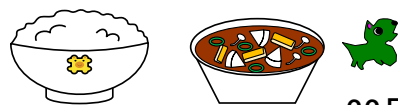
※うち豆汁 21日

エネルギー 775kcal 塩分 2.7g

※揚げ大豆



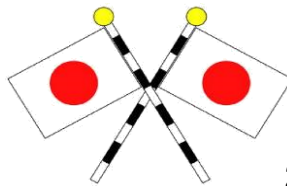
※変わり肉じゃが



※岐福(ぎふ)味噌汁 22日

エネルギー 764kcal 塩分 1.7g

天皇誕生日

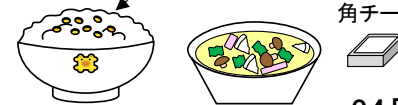


23日

ポテトサラダ マヨネーズ



シーフードライス

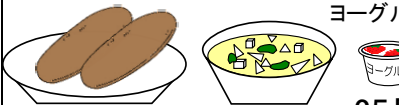


※大根としめじのスープ 24日

エネルギー 792kcal 塩分 2.7g



※炒合菜



揚げパン ※豆腐のスープ 25日

エネルギー 753kcal 塩分 3.3g

※小松菜のそぼろ炒め



※大豆入りツナごはん



※岐北の相性汁 28日

エネルギー 808kcal 塩分 2.3g



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

◇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。◇米飯は、【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)

