

3月

加納中学校

卒業式

7日

※ごまあえ

※鶏肉と大豆の煮物

※かきたま汁

14日

エネルギー 757kcal 塩分 1.9g

春分の日

21日

このマークは
ふるさと食材の日です。
すべての献立に 岐阜県産の食材が
使われています。

※ちらしごはん 錦糸卵

サワラの照り焼き

三色団子

※しんじょ汁

1日

エネルギー 840kcal 塩分 3.1g

にんじんの塩こうじきんぴら

サバの煮つけ

※岐阜(ぎふ)味噌汁

8日

エネルギー 777kcal 塩分 2.3g

※糸寒天の酢の物

※ニジマスの五平だれ

岐阜県

※こぶ汁

15日

エネルギー 739kcal 塩分 2.0g

フルーツ盛り合わせ

※コールスローサラダ

※カレーライス

22日

エネルギー 837kcal 塩分 2.5g

筑前煮

※サケのおろしだれ

(麦入り) ※お祝い汁

2日

エネルギー 775kcal 塩分 2.2g

白菜の塩炒め

※酢豚

ふりかけ

(麦入り) ※春雨のスープ

9日

エネルギー 803kcal 塩分 3.0g

※切り干し大根の中華炒め

春巻

一食中華麺

※野菜ラーメン

16日

エネルギー 776kcal 塩分 3.4g

※ひじきと大豆の煮物

※鶏肉のから揚げ

ゼリー

(麦入り) ※八杯汁

23日

エネルギー 848kcal 塩分 2.1g

※小松菜の煮びたし

イカのてり煮

小魚

(麦入り) ※利休汁

3日

エネルギー 731kcal 塩分 2.7g

※じゃがいものそぼろ煮

※シヤモのよもぎ揚げ

(麦入り) ※キャベツの味噌汁

10日

エネルギー 766kcal 塩分 2.0g

※おかかあえ

親子丼

(麦入り) ※岐阜(ぎふ)味噌汁

17日

エネルギー 751kcal 塩分 2.2g

くきわかめの炒め煮

※豚肉の味噌炒め

大豆入り
小魚

(麦入り) ※田舎汁

24日

エネルギー 743kcal 塩分 2.3g

ウイナーポテト

チキンライス

豆乳デザート

豆のスープ

4日

エネルギー 760kcal 塩分 2.4g

※野菜のソテー

オムレツ

ジャム

※ポークビーンズ

11日

エネルギー 791kcal 塩分 3.4g

ポイルキャベツ

煮込みハンバーグ

貝柱のクリームスープ

18日

エネルギー 810kcal 塩分 3.3g

修了式

25日

朝

昼

夜

1年間の食生活を 振り返ってみよう

◇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阜(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)