

4月



加納中学校



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

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。



始業式・入学式 7日

じゃがいもの
きんぴら

和風ハンバーグ

お祝い
デザート

※すまし汁

8日

エネルギー 837kcal 塩分 2.6g

※小松菜の
そぼろ炒め

※シヤモの天ぷら

ふりかけ

たけのこの味噌汁

11日

エネルギー 727kcal 塩分 2.5g

筑前煮

サワラの西京焼き

※五目汁

12日

エネルギー 761kcal 塩分 2.2g

※豆とキャベツ
の

福神漬け

ゼリー

(麦入り) ※カレーライス

13日

エネルギー 854kcal 塩分 3.0g

※ひじきと
大豆の煮物

※鶏肉のから揚げ

(麦入り) ※キャベツの味噌汁

14日

エネルギー 833kcal 塩分 2.3g

※小松菜のソテー

※オムレツ

※ジャム

※ポークビーンズ

15日

エネルギー 832kcal 塩分 3.3g

※中華あえ

※酢豚

※豆腐のスープ

18日

エネルギー 780kcal 塩分 2.9g

※うの花いり

※ちくわの磯辺揚げ

※じゃがいもの味噌汁

19日

エネルギー 822kcal 塩分 3.1g

※キャベツのソテー

粉ふきいも

ソフト麺

※ミートソース

20日

エネルギー 833kcal 塩分 2.6g

※かきまわし

※飛騨牛コロッケ

(麦入り) ※岐阜(ぎふ)味噌汁

21日

エネルギー 838kcal 塩分 1.9g

フルーツ盛り合わせ

※アサパラサラダ

黒パン

※貝柱のクリームスープ

22日

エネルギー 788kcal 塩分 2.6g

※肉じゃが

※キビナゴのから揚げ

のりの佃煮

若竹汁

25日

エネルギー 698kcal 塩分 2.3g

※切り干し大根
の

いり卵

三色ごはん

※味噌汁

26日

エネルギー 728kcal 塩分 2.5g

フルーツ白玉

アサリのスパゲティ

乳酸菌飲料

クロワッサン

※キャベツのスー

27日

エネルギー 762kcal 塩分 3.0g

※たけのこごはん

※カツオのたつた揚げ

ちまき

(麦入り) 岐阜(ぎふ)味噌汁

28日

エネルギー 882kcal 塩分 2.3g

昭和の日

29日

あじのたび

今月は『岐阜県』です。

食べる時も
ソーシャルディスタンス

きちんと身支度

よくかんで
好き嫌いをせず食べる

黙食
終わったらすぐにマスクをつける

しっかり手洗い

心を込めてあいさつ

食器は
種類ごとに分ける

◇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。◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。検査結果は、食品衛生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4年度)