
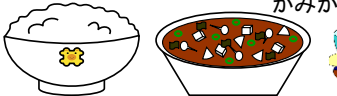
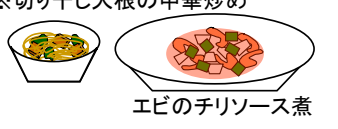


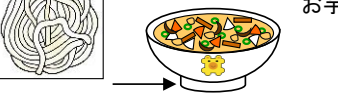

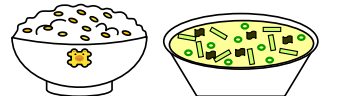




<p>※肉じゃが</p>  <p>キビナゴのから揚げ かみかみ大豆</p>  <p>※岐阜(ぎふ)味噌汁 3日</p> <p>エネルギー 777kcal 塩分 2.0g</p>	<p>※切り干し大根の中華炒め</p>  <p>エビのチリソース煮</p>  <p>ゼリー</p> <p>※ワンタンスープ 4日</p> <p>エネルギー 799kcal 塩分 2.5g</p>	<p>※大根とツナの煮物</p>  <p>※大豆入りかき揚げ お芋の大福</p>  <p>一食うどん → ※かやくうどん 5日</p> <p>エネルギー 817kcal 塩分 1.9g</p>	<p>フルーツの盛り合わせ</p>  <p>※ビビンバ丼</p>  <p>(麦入り) わかめスープ 6日</p> <p>エネルギー 794kcal 塩分 2.2g</p>	<p>こんにゃくのきんぴら</p>  <p>高野豆腐の卵とじ</p>  <p>みかん</p> <p>※さつまいもの味噌汁 7日</p> <p>エネルギー 789kcal 塩分 2.6g</p>
---	--	---	--	---

スポーツの日



10日

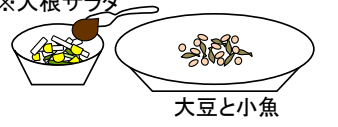

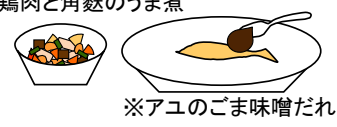



秋季休業日



11日

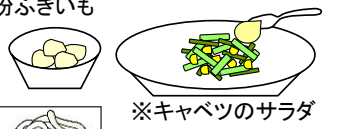
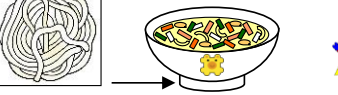


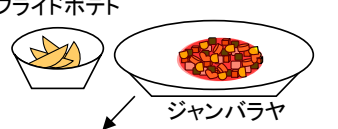

12日



<p>※大根サラダ</p>  <p>大豆と小魚</p>  <p>(麦入り) ※きのこカレー 13日</p> <p>エネルギー 809kcal 塩分 2.5g</p>	<p>鶏肉と角麩のうま煮</p>  <p>※アユのごま味噌だれ</p>  <p>※こぶ汁 14日</p> <p>エネルギー 813kcal 塩分 1.8g</p>
--	---



<p>※ごまあえ</p>  <p>※カツオのたつた揚げ</p>  <p>※けんちん汁 17日</p> <p>エネルギー 772kcal 塩分 1.6g</p>



<p>※小松菜とゆばの煮びたし</p>  <p>※豚ニラ炒め</p>  <p>※かんぴょうの卵とじ 18日</p> <p>エネルギー 745kcal 塩分 1.9g</p>
--



<p>粉ふきいも</p>  <p>※キャベツのサラダ</p>  <p>ソフト麺 → シーフードソース 19日</p> <p>エネルギー 869kcal 塩分 2.4g</p>

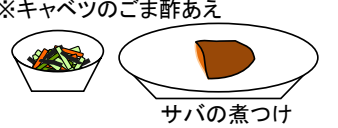

<p>フライドポテト</p>  <p>ジャンバラヤ</p>  <p>チーズ</p> <p>(麦入り) 豆のスープ 20日</p> <p>エネルギー 802kcal 塩分 2.7g</p>



<p>※ひじきサラダ</p>  <p>※鶏肉の赤ワイン煮</p>  <p>黒パン</p> <p>※さつまいものクリームスープ 21日</p> <p>エネルギー 859kcal 塩分 3.0g</p>

<p>※小松菜のごま味噌あえ</p>  <p>※タラのから揚げ きのごあんかけ</p>  <p>※岐阜根菜汁 24日</p> <p>エネルギー 742kcal 塩分 1.8g</p>
--

<p>※磯錦</p>  <p>※郡上味噌けいちゃん</p>  <p>ゼリー</p> <p>※すまし汁 25日</p> <p>エネルギー 767kcal 塩分 2.9g</p>
--

<p>豆乳杏仁豆腐</p>  <p>※厚揚げともやしの炒め物</p>  <p>小型パン</p> <p>※焼きそば 26日</p> <p>エネルギー 756kcal 塩分 4.0g</p>
--

<p>※キャベツのごま酢あえ</p>  <p>サバの煮つけ</p>  <p>みかん</p> <p>(麦入り) ※山の幸の味噌汁 27日</p> <p>エネルギー 772kcal 塩分 2.4g</p>

<p>コーンキャベツ</p>  <p>※チリコンカン</p>  <p>ヨーグルト</p> <p>ポテトスープ 28日</p> <p>エネルギー 785kcal 塩分 3.1g</p>
--

振替休業日

31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。

◇米は岐阜県産の「はつしも」100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、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)

10月

加納中学校

