

2月



加納中学校



あじのたび

今日は『鳥取県』です。

※羅漢なます

※ハタハタの揚げ物

しじみの佃煮

いもこん汁

6日

エネルギー 768kcal 塩分 1.8g

くきわかめの炒め煮

※大根と豚肉の煮物

※納豆

※豆腐の岐福(ぎふ)味噌汁

13日

エネルギー 779kcal 塩分 2.6g

※小松菜のそぼろ炒め

※大豆入りツナごはん

※ゼリー

※味噌汁

20日

エネルギー 812kcal 塩分 2.5g

※ほうれん草のおかかあえ

サバの煮つけ

抹茶豆

※けんちん汁

27日

エネルギー 797kcal 塩分 2.1g

小松菜のおひたし

揚げ大豆

ふりかけ

生姜味噌おでん

7日

エネルギー 778kcal 塩分 2.3g

※五目豆

※サケのおろしだれ

※かきたま汁

14日

エネルギー 782kcal 塩分 1.8g

ポテトサラダ

シーフードライス

チーズ

※豆腐とはんぺんのスープ

21日

エネルギー 813kcal 塩分 3.1g

レバーの煮つけ

※変わり肉じゃが

ヨーグルト

※すまし汁

28日

エネルギー 807kcal 塩分 2.0g

高菜めし 錦糸卵

がめ煮

ゼリー

(麦入り) ※味噌汁

1日

エネルギー 784kcal 塩分 2.4g

※ひじきサラダ

グリーンポテト

ソフト麺

※ミートソース

8日

エネルギー 862kcal 塩分 2.8g

こんにやくと厚揚げの土佐煮

※かき揚げ

一食うどん

※かやくうどん

15日

エネルギー 775kcal 塩分 2.2g

豆乳杏仁豆腐

小鱼

揚げパン

※焼きビーフン

22日

エネルギー 770kcal 塩分 2.2g

姿勢よく食べよう

※白菜のごまあえ

※イワシのかば焼き

いり豆

(麦入り) ※こぶ汁

2日

エネルギー 789kcal 塩分 2.1g

※ナムル

ケランマリ(韓国風卵焼き)

ゼリー

(麦入り) ※豆腐チゲ

9日

エネルギー 766kcal 塩分 1.9g

コーンキャベツ

※豆のマリネ

(麦入り) ※ハヤシライス

16日

エネルギー 812kcal 塩分 2.2g

天皇誕生日

23日

※海藻サラダ

肉団子のケチャップ煮

黒パン

※白菜ときのこのスープ

3日

エネルギー 800kcal 塩分 3.1g

※ひじきと大豆の煮物

※鶏肉のから揚げ

※みぞれ汁

10日

エネルギー 839kcal 塩分 2.0g

※野菜ソテー

ポイルウインナー

豆乳デザート

コッパン

※白菜のクリーム煮

17日

エネルギー 841kcal 塩分 3.2g

じゃがいものベーコン煮

※ワカサギのたつた揚げ

※岐福(ぎふ)味噌汁

24日

エネルギー 745kcal 塩分 2.0g

◇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%、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。◇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4年度)