

3月



加納中学校



今月は「岩手県」です。

筑前煮

エビフライ

紅白もち

※お祝い汁

6日

エネルギー 871kcal 塩分 1.9g

※じゃがいものそぼろ煮

※シシャモのお茶揚げ

※キャベツの味噌汁

13日

エネルギー 770kcal 塩分 2.1g

※小松菜のごまあえ

※鶏肉と大豆の煮物

ぼたもち

※かきたま汁

20日

エネルギー 829kcal 塩分 2.0g

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

卒業式

7日

白菜の塩炒め

※酢豚

ふりかけ

※春雨のスープ

14日

エネルギー 797kcal 塩分 2.9g

春分の日

21日

協力して給食の準備ができた

きれいにこぼさず盛り付けができた

食事中はマナーを守り食べることができた

バランスの良い食事のとり方がわかった

岐阜県の地場産物や郷七料理がわかった

感謝の気持ちをもって食べることができた

◇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。◇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)

※キャベツのサラダ

※フライビーンズ

※カレーライス

1日

エネルギー 854kcal 塩分 2.5g

くさわかめの炒め煮

ソフトカレーのたつた揚げ

一食うどん

※じゃじゃ麺

8日

エネルギー 839kcal 塩分 2.2g

※うの花いり

イカの照り煮

ゼリー

※利休汁

15日

エネルギー 781kcal 塩分 2.8g

※切り干し大根とツナの煮つけ

※鶏肉のかぼすだれ

※岐阜(ぎふ)味噌汁

22日

エネルギー 848kcal 塩分 2.2g

※ちらしごは、錦糸卵

サケの塩焼き

ゼリー

※あおさのしんじょ汁

2日

エネルギー 800kcal 塩分 3.0g

※ほうれん草のおかかあえ

※親子丼

※岐福(ぎふ)味噌汁

9日

エネルギー 752kcal 塩分 2.5g

※ひじきと大豆の煮物

※マグロのたつた揚げ

ゼリー

※沢煮椀

16日

エネルギー 836kcal 塩分 2.1g

中華あえ

じゃがいものから揚げ

ミルク

※麻婆豆腐

23日

エネルギー 817kcal 塩分 2.5g

※野菜のソテー

オムレツ

※ジャム

米粉食パン

※ポークビーンズ

3日

エネルギー 796kcal 塩分 3.9g

にんじんの塩こうじきんぴら

※サバの味噌煮

※田舎汁

10日

エネルギー 798kcal 塩分 2.3g

ポイルキャベツ

煮込みハンバーグ

※アサリのチャウダー

17日

エネルギー 881kcal 塩分 3.7g

修了式

24日

給食の時間をふりかえろう どれだけでできたかな？



◇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。◇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)