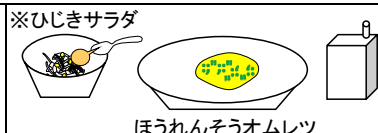


2月

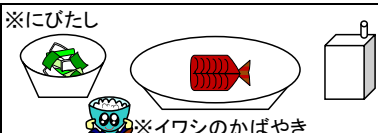
かよう小



1日 エネルギー 669 kcal 塩分 2.9 g



2日 エネルギー 609 kcal 塩分 1.7 g



3日 エネルギー 621 kcal 塩分 1.6 g



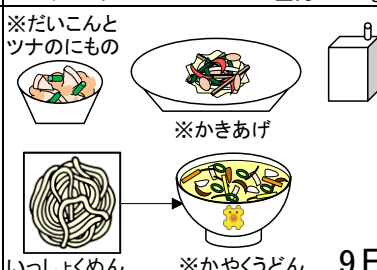
4日 エネルギー 615 kcal 塩分 2.3 g



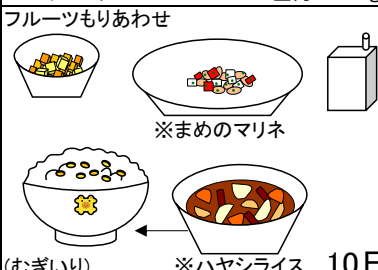
7日 エネルギー 680 kcal 塩分 1.2 g



8日 エネルギー 591 kcal 塩分 1.6 g



9日 エネルギー 589 kcal 塩分 1.3 g



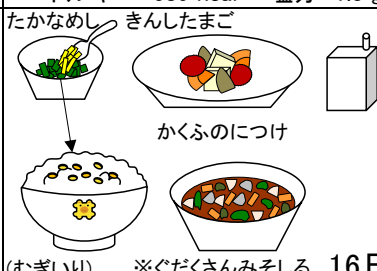
10日 エネルギー 678 kcal 塩分 1.5 g



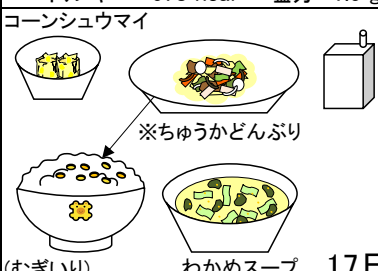
14日 エネルギー 601 kcal 塩分 1.8 g



15日 エネルギー 589 kcal 塩分 2.3 g



16日 エネルギー 579 kcal 塩分 2.2 g



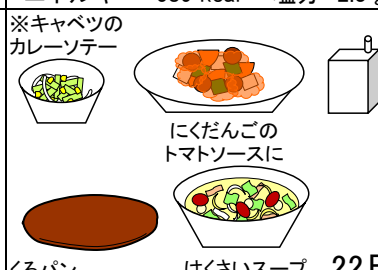
17日 エネルギー 594 kcal 塩分 2.7 g



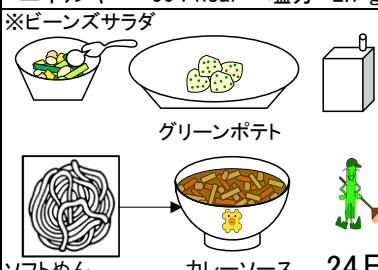
18日 エネルギー 606 kcal 塩分 1.9 g



21日 エネルギー 663 kcal 塩分 2.1 g



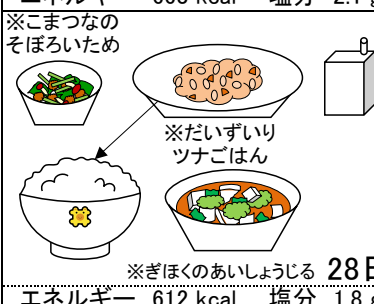
22日 エネルギー 629 kcal 塩分 2.7 g



24日 エネルギー 669 kcal 塩分 1.8 g



25日 エネルギー 611 kcal 塩分 1.4 g



28日 エネルギー 612 kcal 塩分 1.8 g

◇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。

鉄分(てつぶん)が多いこんだての日
 てつちゃん

食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日
 せんいくん

「日本型食事」(にほんがたしょくじ)の日
 わしょくくん

