

3月



かよう小

<p>※ちらしごはん きんしたまご</p> <p>サワラのてりやき</p> <p>※しんじょじる 1日</p> <p>エネルギー 662 kcal 塩分 2.6 g</p>	<p>※ひじきとだいずのもの</p> <p>※とりにくのからあげ</p> <p>ゼリー</p> <p>(むぎいり) ※はちはいじる 2日</p> <p>エネルギー 676 kcal 塩分 1.6 g</p>	<p>※じゃがいものそぼろに</p> <p>※シヤモのよもぎあげ</p> <p>(むぎいり) ※キャベツのみそしる 3日</p> <p>エネルギー 614 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>※ごまあえ</p> <p>※とりにくとだいずのもの</p> <p>※かきたまじる 4日</p> <p>エネルギー 601 kcal 塩分 1.5 g</p>
--	---	---	---

<p>※いとかんてんのすのもの</p> <p>※ニジマスのごへいだれ</p> <p>※こぶじる 8日</p> <p>エネルギー 593 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>※きりぼしだいこんのちゅうかいため</p> <p>はるまき</p> <p>いっしょくちゅうかめん</p> <p>※やさいラーメン 9日</p> <p>エネルギー 603 kcal 塩分 2.5 g</p>	<p>※おほかあえ</p> <p>おやこどんぶり</p> <p>(むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 10日</p> <p>エネルギー 594 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>ウイナーポテト</p> <p>チキンライス</p> <p>まめのスープ 11日</p> <p>エネルギー 574 kcal 塩分 1.9 g</p>
---	---	---	---

<p>※やさいのソテー</p> <p>オムレツ</p> <p>ジャム</p> <p>※ポークビーンズ 15日</p> <p>エネルギー 626 kcal 塩分 2.7 g</p>	<p>フルーツもりあわせ</p> <p>※コールスローサラダ</p> <p>(むぎいり) ※カレーライス 16日</p> <p>エネルギー 673 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>※こまつなのびたし</p> <p>イカのでりに</p> <p>(むぎいり) ※りきゅうじる 17日</p> <p>エネルギー 571 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>はくさいのしおいため</p> <p>※すぶた</p> <p>※はるさめのスープ 18日</p> <p>エネルギー 627 kcal 塩分 2.3 g</p>
---	---	---	---

<p>ポイルキャベツ</p> <p>にこみハンバーグ</p> <p>かいばしらのクリームスープ 22日</p> <p>エネルギー 635 kcal 塩分 3.1 g</p>	<p>ちくぜんに</p> <p>※サケのおろしだれ</p> <p>デザート</p> <p>(むぎいり) ※おいわいじる 23日</p> <p>エネルギー 701 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>◇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。</p>	
--	--	---	--

しゅんぶんのひ

21日

1ねんかんの
しよくせいかつを
ふりかえってみよう

<p>3しよくすきらいなく たべることができましたか?</p>	<p>かんしゃのきもちをもって しよくじをすることができましたか?</p>	<p>マナーをまもってしよくじをすることが できましたか?</p>	<p>いろいろなちいきのたべものや りょうりをすることができましたか?</p>
-------------------------------------	---	---------------------------------------	---