8・9月

かよう小

◇米は岐阜県産の『はつしも』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。

じゃがいものきんぴら　いりたまご
ツナごはん
(むぎいり)　※みそしる　31日
エネルギー　646 kcal　塩分　2.4 g

※えだまめのしおゆで
※ドライカレー
(むぎいり)　コンソメスープ　1日
エネルギー　620 kcal　塩分　2.5 g

きりぼしだいこんのにつけ
うめぼし　つくだに
やきのり
さいがいじょうきのこごはん　※岐福(ぎふ)みそしる　2日
エネルギー　535 kcal　塩分　3.3 g

※キャベツのごまあえ
わふうハンバーグ
※岐福(ぎふ)そうでんみそしる　5日
エネルギー　632 kcal　塩分　2.0 g

※もやしのソテー
※アジのマリネ
はちみつ
※ミネストローネ　6日
エネルギー　673 kcal　塩分　2.7 g

※きりぼしだいこんのぱいにくあえ
※あつあげのそぼろあんかけ
(むぎいり)　※あいしょうじる　7日
エネルギー　611 kcal　塩分　1.7 g

バンサンスー
エビシューマイ
ゼリー
いっしょくちゅうかめん　※ジャージャーめん　8日
エネルギー　615 kcal　塩分　2.4 g

さといもとあつあげのにもの
サバのしおやき
つきみだんご
※うちまめじぇ　9日
エネルギー　723 kcal　塩分　2.5 g

※キャベツとツナのソテー
オムレツ
フローズンヨーグルト
コッペパン　※チキンビーンズ　13日
エネルギー　676 kcal　塩分　2.7 g

※こうみあえ
※ホキとこうやどうふのちゅうかいため
(むぎいり)　※とうふとにらのスープ　14日
エネルギー　617 kcal　塩分　2.3 g

にんじんシリシリ
※タコライス
れいとうパイン
(むぎいり)　※もずくいりかきたまじる　15日
エネルギー　614 kcal　塩分　1.8 g

※にずあえ
※みそカツ
ヨーグルト
※とうがんじる　16日
エネルギー　650 kcal　塩分　1.8 g

ギョーザ
※ちゅうかどんぶり
わかめスープ　20日
エネルギー　637 kcal　塩分　2.7 g

※こまつなのにびたし
※カツオのつけ
おはぎ
(むぎいり)　ごもくじる　21日
エネルギー　620 kcal　塩分　1.7 g

グリーンポテト
※ビーンズサラダ
ソフトめん　ペスカトーレソース　22日
エネルギー　654 kcal　塩分　2.1 g

しゅうぶんのひ

23日

じゃがいものごまに
※とりにくのやさいいため
※すましじる　26日
エネルギー　599 kcal　塩分　1.3 g

とうにゅうあんにんどうふ
※チンジャオロース
※コーンたまごスープ　27日
エネルギー　616 kcal　塩分　1.5 g

※ひじきとだいずのにもの
※ちくわのてんぷら
(むぎいり)　※なすのみそしる　28日
エネルギー　628 kcal　塩分　2.4 g

※れんこんとひじきのサラダ
※きのこスパゲティ
とうにゅうデザート
クロワッサン　ポテトスープ　29日
エネルギー　598 kcal　塩分　2.1 g

ちくぜんに
※サケのおろしだれ
せきはん　※しんじょじる　30日
エネルギー　668 kcal　塩分　1.7 g