

<p>※ごまあえ</p> <p>※カツオのたたきあげ</p> <p>※けんちんじる 3日</p> <p>エネルギー 624 kcal 塩分 1.3 g</p>	<p>こんにゃくのきんぴら</p> <p>こうやどうふのたまごとし みかん</p> <p>※さつまいものみそじる 4日</p> <p>エネルギー 624 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※きりぼしだいこんのちゅうかいため</p> <p>エビのチリソースにゼリー</p> <p>(むぎいり) ※ワントンスープ 5日</p> <p>エネルギー 634 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※だいこんとツナのにももの</p> <p>※だいでいりかきあげ おいものだいふく</p> <p>いっしょうどん ※かやくうどん 6日</p> <p>エネルギー 656 kcal 塩分 1.4 g</p>	<p>フルーツのもりあわせ</p> <p>※ビビンバどんぶり</p> <p>わかめスープ 7日</p> <p>エネルギー 642 kcal 塩分 1.9 g</p>
---	--	---	--	--

スポーツのひ

10日

あきやすみ

鉄分(てつぶん)が多いこんだての日

食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日

(にほんがたしよく)「日本型食事」の日

11日

あきやすみ

このマークは「ふるさとしよくさいの日」

すべてのこんだてにぎふけんさんのしよくさいがつかわれています。

12日

こふきいも

※キャベツのサラダ

ソフトめん シーフードソース 13日

エネルギー 671 kcal 塩分 2.0 g

とりにくとかくふのうまに

※アユのごまみそだれ

※こぶじる 14日

エネルギー 652 kcal 塩分 1.6 g

あじのたび

とちぎけん

※こまつなとゆばのにびたし

※ぶたニラいため

※かんぴょうのたまごとし 17日

エネルギー 592 kcal 塩分 1.5 g

とうにゅうあんにんどうふ

※あつあげともやしのいためもの

こがたパン ※やきそば 18日

エネルギー 572 kcal 塩分 3.0 g

※いそにしき

※ぐじょうみそけいちゃん

(むぎいり) ※すまじる 19日

エネルギー 617 kcal 塩分 2.4 g

コーンキャベツ

※チリコンカン

ポテトスープ 20日

エネルギー 596 kcal 塩分 2.5 g

※こまつなのごまみそあえ

※タラのからあげきこのあんかけ

※ぎふこんさいじる 21日

エネルギー 596 kcal 塩分 1.6 g

※にくじゃが

キビナゴのからあげ

※岐福(ぎふ)みそじる 24日

エネルギー 604 kcal 塩分 1.7 g

※ひじきサラダ

とりにくのあかワインに

くろパン ※さつまいものクリームスープ 25日

エネルギー 707 kcal 塩分 2.5 g

フライドポテト

ジャンバラヤ

(むぎいり) まめのスープ 26日

エネルギー 610 kcal 塩分 1.9 g

※だいこんサラダ

だいずとござかな

(むぎいり) ※きのこカレー 27日

エネルギー 651 kcal 塩分 2.1 g

※キャベツのごまみそあえ

サバのにつけ

※やまのさちのみそじる 28日

エネルギー 592 kcal 塩分 2.0 g

※チンゲンサイのちゅうかいため

にくだんごのあまずあん

※とうふとたまごのスープ 31日

エネルギー 608 kcal 塩分 2.2 g

10月

かよう小

◇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。