

11月 かよう小



フルーツもりあわせ

キャベツのソテー

ジャム

※ロケット

1日

エネルギー 646 kcal 塩分 2.2 g

※ほうれんそうのソテー

※まめのマリネ

ゼリー

※ハヤシライス

2日

エネルギー 699 kcal 塩分 1.8 g

ぶんかのひ

3日

エネルギー 655 kcal 塩分 2.6 g

あじのたひ にいがたけん

ずいきのきんぴら

※サケのあげびたし

※こがねじる

4日

エネルギー 624 kcal 塩分 1.7 g

※もやしとかいそうのしおこうじあえ

ソフトカレイのたつたあげ

※あきのこんさいあつたかじる

7日

エネルギー 577 kcal 塩分 1.3 g

※まめとれんこんのサラダ

※カレーフライドチキン

レーズンパン

※だいこんとしめじのフ

8日

エネルギー 639 kcal 塩分 2.7 g

※このはどんぶり

ごもくあつやきたまご

みかん

※かすじる

9日

エネルギー 685 kcal 塩分 2.1 g

※ごもくまめ

※ちくわのてんぷら

いっしょくどん

※たまごとうどん

10日

エネルギー 655 kcal 塩分 2.6 g

※さといもとイカにつけ

※ぶたにくのみそいため

※きのこじる

11日

エネルギー 583 kcal 塩分 1.8 g

こうやどふのにももの

イワシのきしゅうに

みかん

※うずらたまごのすまじる

14日

エネルギー 626 kcal 塩分 2.0 g

※こまつなのソテー

※オムレツ

※ヨーグルト

こめこココッパン

※ポーピーズ

15日

エネルギー 675 kcal 塩分 3.0 g

※ふきよせごはん

※シヤモのみみじあげ

※岐福(ぎふ)みそしる

16日

エネルギー 626 kcal 塩分 1.7 g

※ごまあえ

※だいずとりにくのにももの

※岐福(ぎふ)そうでんみそしる

17日

エネルギー 610 kcal 塩分 1.6 g

※チンゲンサイのいためもの

さつまいもチップス

ソフトめん

※きのこあん

18日

エネルギー 658 kcal 塩分 1.8 g

※こまつなのゆずみそあえ

※ぶたにくのあんからめ

※こぶじる

21日

エネルギー 699 kcal 塩分 1.8 g

グリーンポテト

※キーマカレー

※はくさいのスープ

22日

エネルギー 603 kcal 塩分 3.1 g

きんろうかんしゃのひ

23日

エネルギー 657 kcal 塩分 1.9 g

※だいこんとかくふのにももの

※タラのさつまいもいりきのこあんかけ

まっちゃんプリン

※いかだじる

24日

エネルギー 680 kcal 塩分 1.8 g

※ひじきのいために

※サバのみそに

みかん

※けんちんじる

25日

エネルギー 643 kcal 塩分 1.9 g

※きりぼしだいこんのごまよごし

イカのあらあげ

※こじる

28日

エネルギー 618 kcal 塩分 1.6 g

※ラーパーツァイ

だいがくいも

※まーぼーどうふ

29日

エネルギー 666 kcal 塩分 1.9 g

キャベツのカレーソテー

ツナライス

※アサリのチャウダー

30日

エネルギー 657 kcal 塩分 1.9 g

◇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。