

# 2月 かよう小



このマークは  
「ふるさとしよくさいのひ」  
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。

※ひじきサラダ

グリーンポテト

ソフトめん ※ミートソース 1日

エネルギー 665 kcal 塩分 1.9 g

たかなめし きんしたまご

がめに

ゼリー

(むぎいり) ※みそしる 2日

エネルギー 608 kcal 塩分 2.1 g

※はくさいのごまあえ

※イワシのかばやき

いりまめ

※こぶじる 3日

エネルギー 620 kcal 塩分 1.6 g

あじのたい とっとりけん

※らかなます

※ハタハタのあげもの しじみの  
つくだに

いもこんじる 6日

エネルギー 614 kcal 塩分 1.5 g

※かいそうサラダ

にくだんごのケチャップに

くろパン ※はくさいときのこのスープ 7日

エネルギー 648 kcal 塩分 2.7 g

※こまつなのおひたし

※あげだいで

(むぎいり) ※しょうがみそおでん 8日

エネルギー 622 kcal 塩分 1.8 g

※ナムル

ケランマリ

(かんこくふうたまごやき) ゼリー

(むぎいり) ※とうふチゲ 9日

エネルギー 607 kcal 塩分 1.7 g

※ひじきとだいずのもの

※とりにくのからあげ

※みぞれじる 10日

エネルギー 679 kcal 塩分 1.7 g

くきわかめのいために

※だいこんとぶたにくのもの

※なつとう

※とうふの岐福(ぎふ)みそしる 13日

エネルギー 620 kcal 塩分 2.3 g

※やさいソテー

ポイルウインナー

コッパン ※はくさいのクリームに 14日

エネルギー 642 kcal 塩分 2.7 g

※ごもくまめ

サケのおろしだれ

(むぎいり) ※かきたまじる 15日

エネルギー 648 kcal 塩分 1.6 g

こんにやくとあつあげのときに

※かきあげ

いっしょうどん ※かやくうどん 16日

エネルギー 610 kcal 塩分 1.6 g

コーンキャベツ

※まめのマリネ

※ハヤシライス 17日

エネルギー 644 kcal 塩分 1.8 g

※こまつなのそぼろいため

※だいでいりツナごはん

※ゼリー

※みそしる 20日

エネルギー 639 kcal 塩分 1.9 g

とうにゅうあんにんどうふ

こざかな

あげパン ※やきビーフン 21日

エネルギー 636 kcal 塩分 1.8 g

ポテトサラダ

シーフードライス

チーズ

(むぎいり) ※とうふとはんぺんのスープ 22日

エネルギー 621 kcal 塩分 2.4 g

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

(にほんがたしよくじ)  
「日本型食事」の日

てんのうたんじょうび 23日

じゃがいものベーコンに

※ワカサギのたつたあげ

※岐福(ぎふ)みそしる 24日

エネルギー 604 kcal 塩分 1.8 g

※ほうれんそうのおかかあえ

サバのにつけ

※けんちんじる 27日

エネルギー 603 kcal 塩分 1.8 g

※キャベツのサラダ

※フライビーンズ

※カレーライス 28日

エネルギー 682 kcal 塩分 2.2 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、『学校給食産地消費推進事業』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。