

# せいじんのひ



まいつき19日は  
「しょくいくの日」  
しょくについて  
かんがえる日です。

<p>9日</p> <p>※きりぼしだいこんのごまよごし</p> <p>※とりにくのオランダに</p> <p>※すまじる</p> <p>エネルギー 634 kcal 塩分 1.4 g</p>	<p>10日</p> <p>※ほうれんそうとキャベツのソテー</p> <p>にこみハンバーグ</p> <p>※コーンポタージュ</p> <p>エネルギー 683 kcal 塩分 3.1 g</p>	<p>11日</p> <p>ぜんざい</p> <p>プリのてりやき</p> <p>みかん</p> <p>※こぶじる</p> <p>エネルギー 664 kcal 塩分 1.3 g</p>	<p>12日</p> <p>フルーツしらたま</p> <p>※スパゲティナポリタン</p> <p>こざかな</p> <p>クロワッサン</p> <p>ポトフ</p> <p>エネルギー 655 kcal 塩分 2.8 g</p>	<p>13日</p> <p>くきわかめのいために</p> <p>おやこどんぶり</p> <p>※いしかりじる</p> <p>エネルギー 632 kcal 塩分 2.4 g</p>
<p>16日</p> <p>※うらがみそぼろ</p> <p>※ながさきてんぷら</p> <p>※ぐぞうに</p> <p>エネルギー 636 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>17日</p> <p>もものかんづめ</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>カレーシチュー</p> <p>エネルギー 605 kcal 塩分 2.7 g</p>	<p>18日</p> <p>フルーツもりあわせ</p> <p>※ビビンバどんぶり</p> <p>トックスープ</p> <p>エネルギー 648 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>19日</p> <p>こふきいも</p> <p>あまエビのからあげ</p> <p>ソフトめん</p> <p>※にくみそ</p> <p>エネルギー 661 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>20日</p> <p>※いためなます</p> <p>※イカのあらあげ</p> <p>※さつまじる</p> <p>エネルギー 635 kcal 塩分 1.9 g</p>
<p>23日</p> <p>※かんこくふうにくじゃが</p> <p>※はくさいとくだんごのスープ</p> <p>エネルギー 635 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>24日</p> <p>※こまつなとほしがきのおひたし</p> <p>※サバのみそに</p> <p>※いなかじる</p> <p>エネルギー 601 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>25日</p> <p>※きんぎょめし</p> <p>※とりにくとだいずのもの</p> <p>※ぎふしんいちごゼリー</p> <p>※えんくうさいのみそしる</p> <p>エネルギー 636 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>26日</p> <p>※はくさいのじゃこんぶあえ</p> <p>※サケのわふうゆずバターソース</p> <p>※なんのうみかん</p> <p>※ぎほくづくしのみそしる</p> <p>エネルギー 625 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>27日</p> <p>※やさいのしおいため</p> <p>※トンポーロウ</p> <p>※たけのこととうみょうのたまごスープ</p> <p>エネルギー 689 kcal 塩分 1.9 g</p>
<div style="border: 2px solid pink; padding: 10px; text-align: center;"> <p>1/23~27は ぎふし がっこうきゅうしょくしゅうかん</p> <p>23日 あじのたび「ながさきけん」 24日 しょうわ40~50ねんだいのきゅうしょく 25日 ふるさとしょくざいの日 26日 ちゅうがくせい がっこうきゅうしょくせんしゅけん ぎほくちゅうがっこうの せいとが かんがえた こんだて 27日 ゆうこうとし ちゅうごく こうしゅうしのりょうり</p> </div>				

# 1月 かよう小

このマークは  
「ふるさとしょくざいの日」  
すべてのこんだてに ぎふけんさんの  
しょくざいが つかわれています。

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

(にほんがたしょくじ)  
「日本型食事」の日

◇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。