

3月



かよう小



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

※やさいのソテー

オムレツ

※ジャム

こめこしよくパン ※ポークビーンズ 1日

エネルギー 646 kcal 塩分 2.9 g

※ちらしごはん きんしたまご

サケのしおやき

ゼリー

(むぎいり) ※あおさのしんじょる 2日

エネルギー 625 kcal 塩分 2.4 g

レバーのにつけ

※かわりにくじゃが

※ヨーグルト

※すまじる 3日

エネルギー 636 kcal 塩分 1.4 g

※きりぼしだいこんとツナにつけ

※とりにくのかぼすだれ

※岐福(ぎふ)みそしる 6日

エネルギー 683 kcal 塩分 1.9 g

ちゅうかあえ

じゃがいものからあげ

※おやこどんぶり

※まーぼー豆腐 7日

エネルギー 654 kcal 塩分 2.1 g

※ほうれんそうのおかかあえ

※おやこどんぶり

(むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 8日

エネルギー 594 kcal 塩分 2.2 g

※うのはないり

イカのてりに

ゼリー

りきゅうじる 9日

エネルギー 620 kcal 塩分 2.3 g

※じゃがいものそぼろに

※シヤモのおちゃあげ

※キャベツのみそしる 10日

エネルギー 619 kcal 塩分 1.8 g

にんじんのしおこうじきんぴら

※サバのみそに

※いなかじる 13日

エネルギー 620 kcal 塩分 1.9 g

ポイルキャベツ

にこみハンバーグ

※アサリのチャウダー 14日

エネルギー 712 kcal 塩分 3.1 g

あじのたひ いわてけん

くきわかめのいために

ソフトカレーのたつたあげ

※じゃじゃめん

いつしゅうどん 15日

エネルギー 650 kcal 塩分 1.8 g

はくさいのしおいため

※すぶた

(むぎいり) ※はるさめのスープ 16日

エネルギー 637 kcal 塩分 2.1 g

※ひじきとだいずのもの

※マグロのたつたあげ

ゼリー

※さわにわん 17日

エネルギー 682 kcal 塩分 1.7 g

※こまつなごまあえ

※とりにくとだいずのもの

※かきたまじる 20日

エネルギー 672 kcal 塩分 1.6 g

しゅんぶんのひ

21日

ちくぜんに

エビフライ

デザート

(むぎいり) ※おいわじる 22日

エネルギー 725 kcal 塩分 1.7 g

そつぎょうしき

23日

しゅうりょうしき

24日

給食の時間をふりかえろう どれだけできたか

きれいにこぼさず 協力して給食の準備ができた

食事中はマナーを 守り食べることができた

バランスの良い 食事のとり方が わかった

岐阜県の地場産物や 郷土料理がわかった

感謝の気持ちをもって 食べることができた



◇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。