

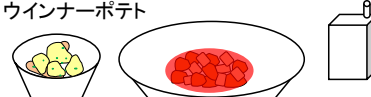




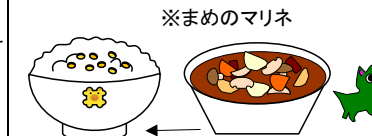
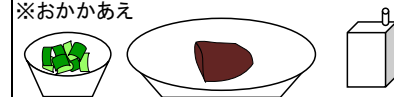



<p>※ひじきごはん</p>  <p>※たまごとあおなのわふういため</p>  <p>みかん</p> <p>※岐福(ぎふ)みそしる 2日</p> <p>エネルギー 617 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>ウィンナーポテト</p>  <p>とりにくのあかワインに</p>  <p>くらパン</p> <p>※カラフルスープ 3日</p> <p>エネルギー 603 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※だいこんとがんとものにも</p>  <p>※ちくわのいそべあげ</p>  <p>ふりかけ</p> <p>(むぎいり) ※すまじる 4日</p> <p>エネルギー 608 kcal 塩分 2.3 g</p>	<p>※コーンもやし</p>  <p>※まめのマリネ</p>  <p>※きのこカレー 5日</p> <p>エネルギー 636 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>※おかかあえ</p>  <p>※サバのみそに</p>  <p>※ゆばのすまじる 6日</p> <p>エネルギー 586 kcal 塩分 1.6 g</p>
--	---	---	---	---




スポーツの日

9日




あきやすみ


10日



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


※まめのサラダ



ふかしいも




ソフトめん




シーフードソース 12日

エネルギー 691 kcal 塩分 2.4 g

※じゃがいもにつけ




※アユのごまみそだれ




※べいめんじる 13日

エネルギー 624 kcal 塩分 1.8 g

きんときまめのあまに




※ぶたにくのしょうがやき




※こんさいじる 16日

エネルギー 607 kcal 塩分 1.4 g

※とうにゅうあんにんどうふ




あげパン




※やきビーフン 17日

エネルギー 615 kcal 塩分 1.6 g

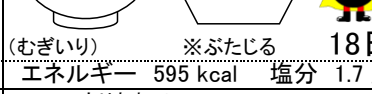
※こまつなのそぼろいため



あつやきたまご




ゼリー




(むぎいり) ※ぶたじる 18日

エネルギー 595 kcal 塩分 1.7 g

じゃがいものきんぴら



※とりにくとだいずのもの



(むぎいり) ※かきたまじる 19日

エネルギー 618 kcal 塩分 1.6 g

れんこんのいために




※タラのからあげきのこあんかけ




※つみれじる 20日

エネルギー 615 kcal 塩分 2.2 g

はくさいのおしいため



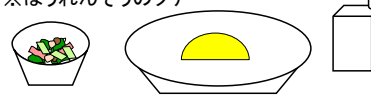
にくだんごのあまずあん




※ワントンスープ 23日

エネルギー 627 kcal 塩分 1.8 g

※ほうれんそうのソテー



オムレツ




こめこッペパン




※さつまいもシチュー 24日

エネルギー 598 kcal 塩分 3.0 g

フルーツもりあわせ




※ビビンバどんぶり




(むぎいり) わかめスープ 25日

エネルギー 588 kcal 塩分 1.6 g

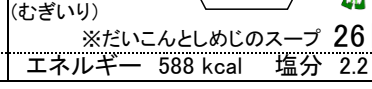
グリーンポテト



ジャンバラヤ




チーズ




(むぎいり) ※だいこんとしめじのスープ 26日

エネルギー 588 kcal 塩分 2.2 g

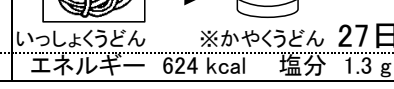
※きりぼしだいこんとツナにつけ



※かきあげ



りんご



いっしょくどん ※かやくどん 27日

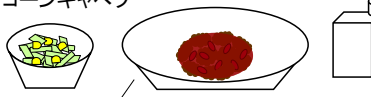
エネルギー 624 kcal 塩分 1.3 g

# 10月


## かよう小



コーンキャベツ



※チリコンカン



※ほうれんそうのクリームスープ 31日

エネルギー 631 kcal 塩分 2.5 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。