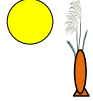


# 8・9月 かよう



◇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。

※「米飯」の場合のエネルギー・食塩相当量です。

※きりぼしだいこんのにつけ

うめぼし・つくだに

やきのり

さいがいじょうごはん ※岐福(ぎふ)みそしる 4日  
 エネルギー 543 kcal 塩分 2.2 g

※もやしのソテー

※アジのマリネ

くろパン

※ラビオリスープ 5日

エネルギー 608 kcal 塩分 2.4 g

とうにゅうあんにんどうふ

※チンジャオロース

(むぎいり) ※コーンたまごスープ 6日

エネルギー 608 kcal 塩分 1.5 g

バンサンスー

コーンシューマイ

ちゅうかめん ※ジャージャーめん 31日

エネルギー 583 kcal 塩分 2.2 g

※こまつなのおかかあえ

※シシャモのくろごまあげ

れいとうみかん

※かぼちゃのみそしる 1日

エネルギー 612 kcal 塩分 1.8 g

じゃがいものごまに

※とりにくのやさしいため

※うずらたまごのすましじる 11日

エネルギー 618 kcal 塩分 1.9 g

※キャベツとツナのソテー

オムレツ

※チキンビーンズ 12日

コッペパン

エネルギー 557 kcal 塩分 2.4 g

※ひじきとだいずのもの

※ちくわのカレーてんぷら

(むぎいり) ※なすのみそしる 13日

エネルギー 618 kcal 塩分 2.4 g

※きりぼしだいこんのハリハリつけ

※あつあげのそぼろあんかけ

(むぎいり) ※とうにゅうじる 14日

エネルギー 603 kcal 塩分 1.7 g

にんじんシリシリ

※ゴーヤチャンプルー

※たまごいりアーサーじる 15日

エネルギー 575 kcal 塩分 2.0 g

**敬老の日**

「敬老の日」とは、法律で決められた「国民の祝日」です。「多年にわたり社会につくしてきた老人を敬愛し、長寿を祝う。」日とされています。

<内閣府 国民の祝日より> 18日

フルーツポンチ

※きのこスパゲティ

クロワッサン

ポテトスープ 19日

エネルギー 560 kcal 塩分 2.0 g

あしのたひ やまなしけん

※こうめのさっぱりあえ

とりもつに ミニゼリー

(むぎいり) ※かぼちゃのほうとう 20日

エネルギー 574 kcal 塩分 2.2 g

くきわかめのいために

※ぶたキムチ

(むぎいり) ※とうふとにらのスープ 21日

エネルギー 553 kcal 塩分 2.1 g

ギョーザ

※ちゅうかどんぶり

わかめスープ 22日

エネルギー 632 kcal 塩分 2.6 g

**9月1日は「ぼうさいの日」**

9月1日は、「関東大震災」という大きな地震があった日です。9月は台風や大雨といった、災害がおきやすい時期です。日頃から、家族で防災や避難場所などを話しておきましょう。

※カラフルサラダ

※フライビーンズ

※かいばしらのチャウダー 26日

コッペパン

エネルギー 589 kcal 塩分 2.4 g

※キャベツのごまあえ

わふうハンバーグ

(むぎいり) ※岐福(ぎふ)そうでんみそしる 27日

エネルギー 598 kcal 塩分 1.9 g

※ビーンズサラダ

グリーンポテト

ソフトめん

ペスカトールソース 28日

エネルギー 656 kcal 塩分 2.6 g

さいともあつあげのもの

サバのしおやき

つきみデザート

※うちまめじる 29日

エネルギー 643 kcal 塩分 1.9 g