

2月

かよう小



◇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。

※そぼろいため

レパーのにつけ
いよかん

※かんとくに 5日

エネルギー 604 kcal 塩分 1.9 g

フルーツもりあわせ

※キャベツのソテー

くらパン

※ピーズシチュー 6日

エネルギー 695 kcal 塩分 2.4 g

ふくめに

※ちくわのいそべあげ

いっしょうどん

※かやくうどん 7日

エネルギー 592 kcal 塩分 2.3 g

※にくじゃが

※シシャモのてんぷら

のりのつくだに

(むぎいり) ※かきたまじる 1日

エネルギー 639 kcal 塩分 1.9 g

※きりぼしだいこんとツナのにつけ

イワシのうめ子

いりまめ

※ぶたじる 2日

エネルギー 633 kcal 塩分 2.0 g

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

ふりかえきゅうじつ 12日

※ピーズサラダ

にくだんごのケチャップに チョコクリーム

※かぶのスープ 13日

エネルギー 663 kcal 塩分 3.3 g

じゃがいものきんぴら

※だいちりりツナごはん

(むぎいり) ※みぞれじる 14日

エネルギー 598 kcal 塩分 1.8 g

※ナムル

かんこくふうたまごやき ヨーグルト

(むぎいり) ※とうふチゲ 8日

エネルギー 624 kcal 塩分 1.7 g

※ひじきのいために

※ぐじょうみそけいちゃん

※たぬきじる 9日

エネルギー 609 kcal 塩分 2.0 g

※こまつなのごまあえ

※だいこんとぶたにくのもの ※なっとう

※なめこの岐福(ぎふ)みそじる 19日

エネルギー 599 kcal 塩分 2.0 g

グリーンポテト

※フライピーズ

コッペパン

※はくさいのクリームスープ 20日

エネルギー 654 kcal 塩分 2.1 g

※チンゲンサイのちゅうかいため

エビのチリソースに

(むぎいり) とうみょうのたまごスープ 21日

エネルギー 582 kcal 塩分 2.0 g

あじのたひ ひょうごけん

じゃこめし

※くろまめいりかきあげ ゼリー

(むぎいり) ※ばちじる 22日

エネルギー 613 kcal 塩分 1.8 g

天皇誕生日

23日

※なののはのおひたし

※とりにくのからあげ

ふりかけ

※岐福(ぎふ)みそじる 26日

エネルギー 666 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 27日

エネルギー 635 kcal 塩分 1.8 g

※コンキャベツ

※まめのマリネ

(むぎいり) ハヤシライス 28日

エネルギー 641 kcal 塩分 1.7 g

※パンサンスー

※トンポーロウ

(むぎいり) ※ごもくスープ 29日

エネルギー 642 kcal 塩分 1.9 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)「日本型食事」の日