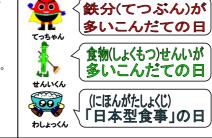
- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する 小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、 牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』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。









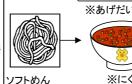
















こめこしょくパン ※ポークビーンズ 12日 (むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 13日 エネルギー 645 kcal 塩分 2.9 g 塩分 1.9 g エネルギー 616 kcal ※チンゲンサイのちゅうかあえ ※キャベツとツナのソテー

エネルギー 610 kcal 塩分 1.6 g

※にくみそ 14日 エネルギー 667 kcal 塩分 2.1 g



エネルギー 624 kcal 塩分 1.9 g













1年をふりかえってみよう



※まーぼーどうふ 18日 コッペパン 塩分 2.1 g エネルギー 611 kcal

やさいスープ 19日 エネルギー 626 kcal 塩分 2.7 g

ふるさとしょくざいの日。

このマークは

20日 (むぎいり) エネルギー 612 kcal 塩分 2.1 g





すべてのこんだてにぎふけんさんの ょくざいがつかわれています そつぎょうしき 25日



3しょく すききらいなく たべ ることが できましたか?



マナーをまもって しょくじをすることが できましたか?



かんしゃの きもちを もって しょくじを することが できましたか?



いろいろなちいきのたべものや りょうりを しることができました