

月	火	水	木	金
<p>あじだび こんげつは「はがけん」です。</p>	<p>※かいそうサラダ ※フライーンズ くろパン さつまいものシチュー 1日 エネルギー 668 キロカロリー 塩分 2.3g</p>	<p>※きりぼしだいこんとツナのにつけ ※ちくわのいそべあげ みかん (むぎいり) ※ぶたじる 2日 エネルギー 668 キロカロリー 塩分 2.1g</p>	<p>こふきいも ジャンバラヤ チーズ (むぎいり) まめのスープ 3日 エネルギー 617 キロカロリー 塩分 2.3g</p>	<p>れんこんのきんぴら ※サバのみそに ※かきたまじる 4日 エネルギー 614 キロカロリー 塩分 1.8g</p>
<p>※いそにしき ※とりにくのからあげ ※いなかじる 7日 エネルギー 671 キロカロリー 塩分 2.2g</p>	<p>コーンキャベツ ※チリコンカン ※あきあじスープ 8日 エネルギー 596 キロカロリー 塩分 2.6g</p>	<p>※キャベツのソテー ふかしいも ソフトめん シーフードソース 9日 エネルギー 671 キロカロリー 塩分 2.3g</p>	<p>フルーツポンチ ※ビビンバどんぶり (むぎいり) わかめスープ 10日 エネルギー 596 キロカロリー 塩分 1.5g</p>	<p>※だいこんとあつあげのもの ※アユのごまみそだれ ※せいらゆうじる 11日 エネルギー 584 キロカロリー 塩分 1.7g</p>
<p>スポーツのひ 14日</p>	<p>あきやすみ 15日</p>	<p>あきやすみ 16日</p>	<p>※ナムル ※かんこふうにくじゃが (むぎいり) ※トックスープ 17日 エネルギー 596 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	<p>※いかのかけあえ ※ぶたにくとれんこんのいために のりのつくだに ※つききーだごじる 18日 エネルギー 622 キロカロリー 塩分 2.0g</p>
<p>※こまつなのそぼろいため あつやきたまご ※なつとろ ※とうふのみそじる 21日 エネルギー 632 キロカロリー 塩分 1.8g</p>	<p>フルーツもりあわせ あげパン ※やきビーフン 22日 エネルギー 615 キロカロリー 塩分 1.6g</p>	<p>※ひじきごはん キビナゴのなんばんづけ (むぎいり) ※さつまじる 23日 エネルギー 607 キロカロリー 塩分 2.1g</p>	<p>※ごまあえ ※とりにくとだいのもの りんご (むぎいり) ※こんさいじる 24日 エネルギー 594 キロカロリー 塩分 1.3g</p>	<p>※きりぼしだいこんのちゅうかいため ※すぶた ※はるさめスープ 25日 エネルギー 624 キロカロリー 塩分 2.1g</p>
<p>うんどうかいの ふりかえやすみ 28日</p>	<p>※まめとキャベツのサラダ とりにくのあかワインに ※だいこんとはくさいのスープ 29日 エネルギー 639 キロカロリー 塩分 3.0g</p>	<p>ふくじんづけ ※まめのマリネ ヨーグルト (むぎいり) ※きのこカレー 30日 エネルギー 691 キロカロリー 塩分 2.2g</p>	<p>※こまつなのびたし ※さつまいもしりかきあげ いっしょくうどん ※かやくうどん 31日 エネルギー 612 キロカロリー 塩分 1.3g</p>	<p>10月 長森北小</p>

◆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、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
◆※の料理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、すべての料理に岐阜県産の食材を使用しています。

◆主な食材の産地は、岐阜市のホームページに掲載してあります。
◆給食用食材の放射性物質検査を行っており、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。
◆給食の赤味噌は、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。