

8・9



ながらひがししょうがっこう

くわかめのいために

※ぶたにくのみそいため

※うずらたまごのすまじる 30日

エネルギー 598kcal 塩分 2.6g

じゃがいものきんぴら いらたまご

ツナごはん

(むぎいり) ※みそしる 31日

エネルギー 646kcal 塩分 2.4g

パンサンスー

エビシューマイ

ゼリー

いちじく

ちゅうかめん ※ジャージャーめん 1日

エネルギー 615kcal 塩分 2.4g

きりぼしだいこんのにつけ つくだに

うめぼし きゅうしょくついで

うめぼし きゅうしょくついで やきのり

※岐福(ぎふ)みそしる 2日

エネルギー 552kcal 塩分 2.2g

※こまつなのおかかあえ

※シヤモのいそべあし

れいとうみかん

ぱちじる 5日

エネルギー 593kcal 塩分 1.6g

じゃがいものごまに

※とりにくのやさしいため

すまじる 6日

エネルギー 599kcal 塩分 1.3g

※えだまめのしおゆで

※ドライカレー

(むぎいり) コンソメスープ 7日

エネルギー 620kcal 塩分 2.5g

※れんこんとひじきのサラダ

※きのこスパゲティ

とうにゅうデザート

クロワッサン ポテトスープ 8日

エネルギー 598kcal 塩分 2.1g

さといもとあつあげのにももの

サバのしおやき

つきみだんご

うちまめじる 9日

エネルギー 723kcal 塩分 2.5g

※もやしのソテー

※アジのマリネ

はちみつ

※ミネストローネ 12日

エネルギー 673kcal 塩分 2.7g

※キャベツのごまあえ

わふうハンバーグ

※岐福(ぎふ)そうでんみそしる 13日

エネルギー 632kcal 塩分 2.0g

にんじんシリシリ

※タコライス

れいとうパン

(むぎいり) ※もずくりかきたまじる 14日

エネルギー 614kcal 塩分 1.8g

※きりぼしだいこんのばいにくあえ

※あつあげのそぼろあんかけ

(むぎいり) ※あいしょうじる 15日

エネルギー 611kcal 塩分 1.7g

※ひじきとだいずのにももの

※ちくわてんぷら

※なすのみそしる 16日

エネルギー 628kcal 塩分 2.4g

けいろうのひ



19日

ギョーザ

※ちゅうかどんぶり

わかめスープ 20日

エネルギー 637kcal 塩分 2.7g

※こまつなのにびたし

※カツオのにつけ

おはぎ

(むぎいり) ごもくじる 21日

エネルギー 620kcal 塩分 1.7g

※こうみあえ

※ホキとこうやどうふのちゅうかいため

(むぎいり) ※とうふとにらのスープ 22日

エネルギー 617kcal 塩分 2.3g

しゅうぶんのひ



23日

※キャベツとツナのソテー

オムレツ

フローズンヨーグルト

コッペパン チキンピーズ 26日

エネルギー 676kcal 塩分 2.7g

※にずあえ

※みそカツ

ヨーグルト

※とうがんじろ 27日

エネルギー 650kcal 塩分 1.8g

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 28日

エネルギー 616kcal 塩分 1.5g

グリーンポテト

※ピーズサラダ

ソフトめん ベスカートレース 29日

エネルギー 654kcal 塩分 2.1g

ちくげんに

※サケのおろしだれ

せきはん ※しんじよじる 30日

エネルギー 668kcal 塩分 1.7g

◇米は岐阜県産を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。