

# 2月



ながらひがし  
しょうがっこう



こんげつは「とっとりけん」です。

※らかなます  
※ハタハタのあげもの  
とっとりけん  
(むぎいり) いもこんじる 1日  
エネルギー 614kcal 塩分 1.5g

たかなめし きんしたまご  
がめに  
(むぎいり) ※みそしる 2日  
エネルギー 608kcal 塩分 2.1g

※はくさいのごまあえ  
※イワシのかばやき  
いりまめ  
(むぎいり) ※こぶじる 3日  
エネルギー 620kcal 塩分 1.6g

※かいそうサラダ  
にくだんごのケチャップに  
くろパン ※はくさいときのこのスープ 6日  
エネルギー 648kcal 塩分 2.7g

※こまつなのおひたし  
※あげだいず  
※しょうがみそおでん 7日  
エネルギー 622kcal 塩分 1.8g

※ナムル  
ケランマリ  
(かんこくふうたまごやき) ※とうふチゲ 8日  
(むぎいり) エネルギー 607kcal 塩分 1.7g

レバーのにつけ  
※かわりにくじゃが ※ヨーグルト  
(むぎいり) ※すましじる 9日  
エネルギー 636kcal 塩分 1.4g

※ひじきサラダ  
グリーンポテト  
ソフトめん ※ミートソース 10日  
エネルギー 665kcal 塩分 1.9g

※やさいソテー  
ポイルウイナー  
コッパン ※はくさいのクリームに 13日  
エネルギー 642kcal 塩分 2.7g

※ひじきとだいずのもの  
※とりにくのからあげ  
※みぞれじる 14日  
エネルギー 679kcal 塩分 1.7g

コーンキャベツ  
※まめのマリネ  
※ハヤシライス 15日  
(むぎいり) エネルギー 644kcal 塩分 1.8g

ポテトサラダ  
シーフードライス  
(むぎいり) ※とうふとはんぺんのスープ 16日  
エネルギー 621kcal 塩分 2.4g

※こまつなのそばろいため  
※だいずいりツナごはん ※ゼリー  
※みそしる 17日  
エネルギー 639kcal 塩分 1.9g

※ほうれんそうのおかかあえ  
サバのにつけ  
※けんちんじる 20日  
エネルギー 603kcal 塩分 1.8g

くきわかめのいために  
※だいこんとぶたにくのもの ※なっとう  
※とうふの岐福(ぎふ)みそしる 21日  
エネルギー 620kcal 塩分 2.3g

こんにやくとあつあげのときに  
※かきあげ  
いっしょうどん ※かやくうどん 22日  
エネルギー 610kcal 塩分 1.6g

てんのうたんじょうび  
23日

※ごもくめ  
※サケのおろしだれ  
※かきたまじる 24日  
エネルギー 648kcal 塩分 1.6g

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 636kcal 塩分 1.8g

じゃがいものベーコンに  
※ワカサギのたつたあげ  
※岐福(ぎふ)みそしる 28日  
エネルギー 604kcal 塩分 1.8g

◇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。

しせいよくたべよう  
Illustration of a boy and girl eating, with a red circle and a red X.