

3月 ながらひがししょうがっこう	あじのたび こんげつは『いわてけん』	※キャベツのサラダ ※フライビーンズ ※カレーライス 1日 エネルギー 689kcal 塩分 2.2g	※ちらしごはん/きんしたまご サケのしおやき ※あおさのしんじょじる 2日 エネルギー 625kcal 塩分 2.4g	※うのはないり イカのとりに りきゅうじる 3日 エネルギー 620kcal 塩分 2.3g
※きりぼしだいこんとツナのにつけ ※とりにくのかぼすだれ ※岐阜(ぎふ)みそしる 6日 エネルギー 683kcal 塩分 1.9g	ちゅうかあえ じゃがいものからあげ ※まいぼーどうふ 7日 エネルギー 654kcal 塩分 2.1g	※ほうれんそうのおかかあえ ※おやこどんぶり ※岐阜(ぎふ)みそしる 8日 エネルギー 594kcal 塩分 2.2g	くきわかめのいために ソフトカレイのたつたあげ いわたけん ※じゃじゃめん 9日 エネルギー 650kcal 塩分 1.8g	にんじんのしおこうじきんぴら ※サバのみそに ※いなかじる 10日 エネルギー 620kcal 塩分 1.9g
※やさいのソテー オムレツ こめこしよくパン ※ポークビーンズ 13日 エネルギー 646kcal 塩分 2.9g	※じゃがいものそぼろに ※シシャモのおちゃあげ ※キャベツのみそしる 14日 エネルギー 619kcal 塩分 1.8g	はくさいのしおいため ※すぶた ※はるさめのスープ 15日 エネルギー 637kcal 塩分 2.1g	※ひじきとだいずのもの ※マグロのたつたあげ ※さわにわん 16日 エネルギー 682kcal 塩分 1.7g	※こまつなのごまあえ ※とりにくとだいずのもの ※かきたまじる 17日 エネルギー 672kcal 塩分 1.8g
ポイルキャベツ にこみハンバーグ ※アサリのチャウダー 20日 エネルギー 712kcal 塩分 3.1g	しゅんぶんのひ ◇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。 21日	ちくぜんに エビフライ デザート ※おいわいじる 22日 エネルギー 725kcal 塩分 1.7g	そつぎょうしき 23日	しゅうりょうしき 24日

◇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阜(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。

きょうりょく

協力して給食の準備ができた

きゅうしょく

きれいにこぼさず盛り付けができた

じかん

食事中はマナーを守り食べることができた

きょうじ

バランスの良い食事のとり方がわかった

ぎふけん

岐阜県の地場産物や郷土料理がわかった

かんしゃ

感謝の気持ちをもって食べることができた

給食の時間をふりかえろう

どれだけできたかな？