

せいじんのひ



8日

※キャベツのサラダ
だいずとござかな みかん

※カレーライス

エネルギー 691kcal 塩分 2.5g

ラーパーツアイ
※ニシンのからあげ

ソフトめん ※ちゅうかあんかけ

エネルギー 645kcal 塩分 2.3g

ぜんざい
※いためなます ふりかけ

(むぎいり) にくどうふ

エネルギー 663kcal 塩分 1.3g

※こまつなのおかかあえ
※ワカサギのてんぷら

※みそにこみおでん

エネルギー 641kcal 塩分 1.6g

※ほうれんそうのソテー
にこみハンバーグ ミルメーク

コーンポタージュ

エネルギー 683kcal 塩分 3.1g

※きりぼしだいこんのじゃこに
※とりにくのオランダに

※岐福(ぎふ)みそしる

エネルギー 616kcal 塩分 1.7g

じゃがいものきんぴら
※サバのみそに

(むぎいり) かきたまじる

エネルギー 630kcal 塩分 1.9g

※フルーツヨーグルト
※スパゲティナポリタン

クロワッサン ポトフ

エネルギー 609kcal 塩分 2.7g

※かきまわし
※ひだぎゅうコロッケ ※なんのうみかん

※みそけんちんじる

エネルギー 662kcal 塩分 1.7g

友好姉妹都市(ゆうこうしまいとし) アメリカシンシナティ のりょうり

あじのたび 『ぎふけん ひだちほう』

めいじ22ねん きゅうしよくかいしとうじのこんだて

しょうわ42ねんごろの きゅうしよく

ちゅうがくせいがかっこうきゅうしよくせんしゅけん あいかわきたちゅうがっこうのせいとが かんがえた こんだて

フレンチフライ
※シンシナティチリ

コッペパン まめのスープ

エネルギー 639kcal 塩分 3.1g

※きりぼしだいこんのハリハリづ
あつやきたまご りんご

すきやき

エネルギー 690kcal 塩分 1.6g

やさいのにつけ
サケのしおやき のざわなづけ口

(むぎいり) ※すいとんのみそしる

エネルギー 587kcal 塩分 2.2g

フルーツポンチ
ポテトサラダ

ソフトめん カレーソース

エネルギー 699kcal 塩分 2.1g

※もやしのけずりぶしあえ
アユのからあげ とくだねぎソース

ぎふしさんいちごゼリー

※とこ豚(とん)岐福(ぎふ)みそしる

エネルギー 621kcal 塩分 1.5g

ブロッコリーのソテー
オムレツ

こめコッペパン ※チキンビーンズ

エネルギー 623kcal 塩分 3.1g

コーンシュマイ
※はっぼうさい

わかめスープ

エネルギー 580kcal 塩分 2.3g

※シナモンビーンズ
※ビビンバどんぶり

(むぎいり) はくさいとにくだんごのスープ

エネルギー 620kcal 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。◇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。

1/22~26は ぎふし がっこうきゅうしよくしゅうかん

22日 友好姉妹都市「アメリカ シンシナティ市の料理」
23日 味の旅「岐阜県 飛騨地方」
24日 明治22年 給食開始当時の献立
25日 昭和42年頃の給食
26日 中学生学校給食選手権入賞献立
あいかわきたちゅうがっこう せいとが かんがえた こんだて 藍川北中学校の生徒が考えた献立

あじのたび
こんがくは『ぎふけん ひだちほう』
こんがくは『アメリカ シンシナティ』

1月 ながらひがししょうがっこう