

3月



ながらひがししょうがっこう



◇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。

※ちらしごは、きんしたまご

サケのしおやき

ゼリー

※すまじる 1日

エネルギー 633kcal 塩分 2.0g

※ポイルキャベツ

にこみハンバーグ

パンズパン アサリのチャウダー 4日

エネルギー 626kcal 塩分 2.7g

※じゃがいものそぼろに

※シシャモのおちゃあげ

※岐福(ぎふ)みそしる 5日

エネルギー 610kcal 塩分 1.6g

フルーツもりあわせ

※かいそうサラダ

※カレーライス 6日

エネルギー 644kcal 塩分 2.0g

※きりぼしだいこんのにつけ

※とりにくのかぼすだれ

※りきゅうじる 7日

エネルギー 662kcal 塩分 2.0g

※ちばのめぐみあえ

※イワシのかばやき

ちばけん

※アサリのみそしる 8日

エネルギー 632kcal 塩分 2.0g

※キャベツとツナのソテー

※ひだぎゅうコロッケ

チーズ

コッペパン やさいスープ 11日

エネルギー 655kcal 塩分 2.9g

※とうにゅうおから

※カツオのたつたあげ

きよみオレンジ

※かきたまじる 12日

エネルギー 675kcal 塩分 1.5g

グリーンポテト

チキンライス

ヨーグルト

※カラフルスープ 13日

エネルギー 624kcal 塩分 1.9g

にんじんのしおこうじ いりたまご きんぴら

※キャベツのみそしる 14日

エネルギー 612kcal 塩分 2.1g

※チンゲンサイのちゅうかあえ

シューマイ

※まーぼーどうふ 15日

エネルギー 611kcal 塩分 2.1g

※やさいのソテー

オムレツ

※ジャム

こめこしよくパン ※ポークビーンズ 18日

エネルギー 645kcal 塩分 2.9g

※こまつなのおかかあえ

※サバのみそに

かみかみだいず

※さわにわん 19日

エネルギー 615kcal 塩分 1.8g

しゅんぶんのひ

20日

少年写真新聞社2023

※キャベツのごまずあえ

※あげだいたず

ソフトめん ※にくみそ 21日

エネルギー 667kcal 塩分 2.1g

ちくぜんに おろしだれ

※トンカツのおろしかけ

おいわいデザート

※おいわいじる 22日

エネルギー 738kcal 塩分 1.9g

そつぎょうしき

鉄分(てつぶん)が多いこんだての日

食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日

(にほんがたしよくじ)「日本型食事」の日 25日

少年写真新聞社2024

しゅうりょうしき

26日

少年写真新聞社2024

ねん 1年をふりかえってみよう

3しよくすききらいなくたべるこ とができましたか?

マナーをまもってしよくじをすることが できましたか?

かんしゃのきもちをもって しよくじをすることができましたか?

いろいろなちいきのたべものや りょうりをすることができましたか?