


◇米は岐阜県産の『はつしも』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。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。

<p>せいじんのひ</p>  <p>9日</p>	<p>フルーツもりあわせ</p>  <p>※ビビンバどんぶり</p>  <p>トックスープ 10日</p>	<p>こぶきいも</p>  <p>あまエビのからあげ</p>  <p>※にくみそ 11日</p>	<p>ぜんざい</p>  <p>ブリのてりやき</p>  <p>みかん</p> <p>(むぎいり) ※こぶじる 12日</p>	<p>※ほうれんそうとキャベツのソテー</p>  <p>ハンバーグ</p>  <p>※コーンポタージュ 13日</p>
<p>※きりぼしだいこんのごまよごし</p>  <p>※とりにくのオランダに</p>  <p>※すまじる 16日</p>	<p>※いためなます</p>  <p>※イカのあらあげ</p>  <p>※さつまじる 17日</p>	<p>フルーツしらたま</p>  <p>※スパゲティナポリタン</p>  <p>※ろっこのあんかけ</p>  <p>クロワッサン ポトフ 18日</p>	<p>くきわかめのいために</p>  <p>おやこどんぶり</p>  <p>(むぎいり) ※いしかりじる 19日</p>	<p>※カラフルサラダ</p>  <p>※フライビーンズ</p>  <p>こめこっぺパン クリームシチュー 20日</p>
<p>※うらがみそぼろ</p>  <p>※ながさきてんぷら</p>  <p>※ぐぞうに 23日</p>	<p>※はくさいのじゃこんぶあえ</p>  <p>※サケのわふうゆずバターソース</p>  <p>※なんのうみかん</p>  <p>※ぎほくづくしのみそしる 24日</p>	<p>※やさいのしおいため</p>  <p>※トンポーロウ</p>  <p>(むぎいり) ※えんくうさいのみそしる 25日</p>	<p>※きんぎょめし</p>  <p>※とりにくとだいのにももの</p>  <p>※ぎふしさんいちごゼリー</p>  <p>(むぎいり) ※えんくうさいのみそしる 26日</p>	<p>もものかんづめ</p>  <p>フレンチサラダ</p>  <p>こっぺパン カレーシチュー 27日</p>
<p>※チンゲンサイのいためもの</p>  <p>※かんこくふうにくじゃが</p>  <p>※はくさいとにくだんごのスープ 30日</p>	<p>※こまつなとほしがきのおひたし</p>  <p>※サバのみそに</p>  <p>※いなかじる 31日</p>	<p>1/23~27は ぎふし がっこうきゅうしよくしゅうかん</p> <p>23日 あじのたび「ながさきけん」 24日 ちゅうがくせい がっこうきゅうしよくせんしゆけん ぎほくちゅうがっこうの せいとが かんがえた こんだて 25日 ゆうこうとし ちゅうごく こうしゅうしのりょうり 26日 ふるさとしよくざいの日 27日 しょうわ40~50ねんだいのきゅうしよく</p>		
<p>1月</p>  <p>やないづしょうがっこう</p>	<p>あじのたび</p>  <p>こんげつは『ながさきけん』</p>	<p>このマークは「ふるさとしよくざいの日」すべてのこんだてにぎふけんさんのしよくざいがつかわれています。</p> 	<p>鉄分(てつぶん)が多いこんだての日</p> <p>食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日</p> <p>(にほんがたしよく)「日本型食事」の日</p> 	<p>まいつき19日は「しよくいくの日」しよくについてかんがえる日です</p> 

◇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。◇給食の赤みそは岐阜県産大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。