

4月



<p>小松菜のおかかあえ 和風ハンバーグ アサリの岐福味噌汁 9日</p>	<p>沢あざみのきんぴら マグロのたつた揚げ すまし汁 10日</p>	<p>アスパラのサラダ (ドレッシング) オムレツ ポークビーンズ 11日</p>	<p>福神漬け 豆のマリネ お祝いデザート カレーライス 12日</p>
<p>筑前煮 サワラの西京焼き ヨーグルト すまし汁 15日</p>	<p>フルーツポンチ スパゲティナポリタン クロワッサン 春野菜のスープ 17日</p>	<p>かきまわし シシャモの天ぷら 麦ごはん 味噌汁 18日</p>	<p>五目豆 豚肉の味噌炒め かきたま汁 19日</p>
<p>キャベツの甘酢あえ 鶏肉のから揚げ のりの佃煮 若竹汁 22日</p>	<p>小松菜のそぼろ炒め ニジマスのよもぎ揚げ 粉ふきいも ソフトめん ミートソース 24日</p>	<p>たけのこのおかか煮 (いり卵) 三色ごはん 麦ごはん じゃがいもの味噌汁 25日</p>	<p>フルーツ盛り合わせ ほうれん草のソテー 貝柱のチャウダー 26日</p>
<p>チンゲンサイの炒め物 春巻 麻婆豆腐 30日</p>	<p>鉄分(てつぶん)が おいしいんだての日 食物(しょくもつ)せんいが おいしいんだての日 (にほんがたしょくじ) 「日本型食事」の日</p>	<p>あじのたび こんげつは「ぎふけん」</p>	<p>このマークは 「ふるさとしょくざいの日」 すべてのんだてに ぎふけんさんの しょくざいが つかわれています。</p>

◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を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。