

こんだてひょう



※には、ぎふのたべものがつかわれています。

ぎふしりつあかなべしょうがっこう

月

火

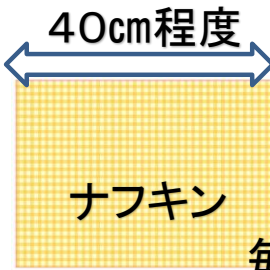
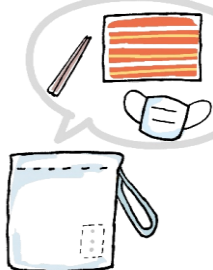
水

木

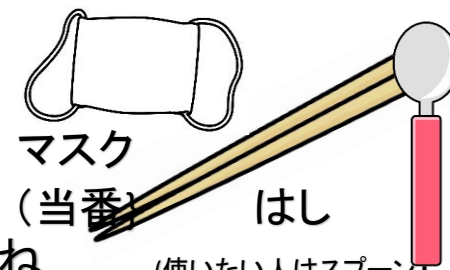
金

4月

1年



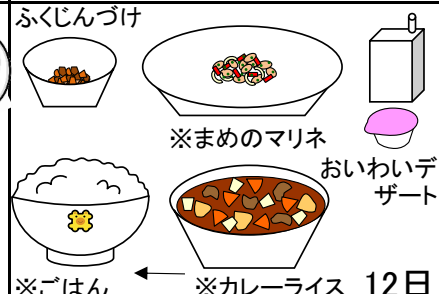
毎日持ってきてね



マスク
(当番)

はし

(使いたい人はスプーン)



ふくじんづけ

※まめのマリネ

おいわいデザート

※ごはん

※カレーライス

12日

ちくぜんに

サワラのさいきょうやき

ヨーグルト

※ごはん

※すましじる 15日

※うのはないり

※ちくわのいそべあげ

ゼリー

※ごはん

※ぎふみそしる 16日

フルーツポンチ

※スパゲティナポリタン

クロワッサン

はるやさいのスープ 17日

※かきまわし

※シシャモのてんぷら

※むぎごはん

※みそしる 18日

※ごもくまめ

※ぶたにくのみそいため

※ごはん

※かきたまじる 19日

キャベツのあまずあえ

※とりにくのからあげ

のりのつくだに

※ごはん

わかたけじる 22日

※こまつなのそぼろいため

※ニジマスのよもぎあげ

※ごはん

※ぎふとうにゅうみそしる 23日

※コーンもやし

こふきいも

※ソフトめん

※ミートソース 24日

たけのこのおかに (いり卵)

さんしょくごはん

※むぎごはん

※じゃがいものみそしる 25日

フルーツもりあわせ

※ほうれんそうのソテー

※くろパン

※かいばらのチャウダー 26日

まいつき19日は「しょくいくの日」

しょくについて

かんがえる日です。

※チンゲンサイのいためもの

はるまき

※ごはん

※まーぼーどうふ 30日

てっちゃん

せんいくん

わしよっくん

鉄分(てつぶん)が
おいこんだての日

食物(しょくもつ)せんいが
おいこんだての日

(にほんがたしょくじ)
「日本型食事」の日

あじのたび

こんげつは「ぎふけん」

このマークは「ふるさとしょくさいの日」

すべてのこんだてにぎふけんさんのしょくさいがつかわれています。

◇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。
◇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。

◇毎月19日は、「食育の日」です。

◇毎月19日は、「食育の日」です。

こんだてひょう
げつ



※には、ぎふのたべものがつかわれています。

ぎふしりつあかなべしょうがっこう

4月



か	すい	もく	きん
<p>※こまつなのおかかあえ</p> <p>わふうハンバーグ</p> <p>※ごはん ※アサリのぎふみそしる 9日</p>	<p>※さわあざみのきんぴら</p> <p>※マグロのたつたあげ</p> <p>オレンジ</p> <p>※むぎごはん ※すましじる 10日</p>	<p>アスパラのサラダ (ドレッシング)</p> <p>オムレツ</p> <p>※ジャム</p> <p>※しょくパン ※ポークビーンズ 11日</p>	<p>ふくじんづけ</p> <p>※まめのマリネ</p> <p>おいわいデザート</p> <p>※ごはん ← ※カレーライス 12日</p>
<p>ちくぜんに</p> <p>サワラのさいきょうやき</p> <p>ヨーグルト</p> <p>※ごはん ※すましじる 15日</p>	<p>※うのはないり</p> <p>※ちくわのいそべあげ</p> <p>ゼリー</p> <p>※ごはん ※ぎふみそしる 16日</p>	<p>フルーツポンチ</p> <p>※スパゲティナポリタン</p> <p>クロワッサン</p> <p>はるやさいのスープ 17日</p>	<p>※かきまわし</p> <p>※シシャモのてんぷら</p> <p>※むぎごはん ※みそしる 18日</p>
<p>キャベツのあまずあえ</p> <p>※とりにくのからあげ</p> <p>のりのつくだに</p> <p>※ごはん わかたけじる 22日</p>	<p>※こまつなのそぼろいため</p> <p>※ニジマスのよもぎあげ</p> <p>※ごはん ※ぎふとうにゅうみそしる 23日</p>	<p>※コーンもやし</p> <p>こふきいも</p> <p>※ソフトめん ※ミートソース 24日</p>	<p>たけのこのおかに (いり卵)</p> <p>さんしょくごはん</p> <p>※むぎごはん ※じゃがいものみそしる 25日</p>
<p>※ごはん ※ぎふとうにゅうみそしる 23日</p>	<p>※チンゲンサイのいためもの</p> <p>はるまき</p> <p>※ごはん ※まーぼーどうふ 30日</p>	<p>てっちゃん</p> <p>せんいくん</p> <p>わしよっくん</p> <p>鉄分(てつぶん)が おいこんだての日</p> <p>食物(しょくもつ)せんいが おいこんだての日</p> <p>(にほんがたしょくじ) 「日本型食事」の日</p>	<p>あじのたび</p> <p>こんげつは「ぎふけん」</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。
◇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。

このマークは
「ふるさとしょくさいの日」
すべてのこんだてに ぎふけんさんの
しょくさいが つかわれています。