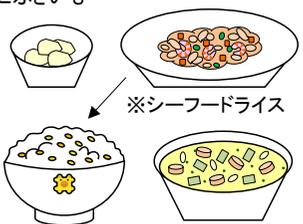
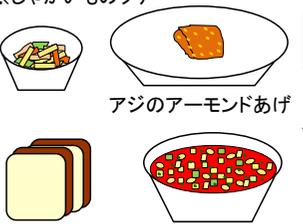
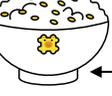
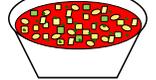
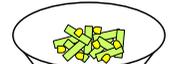
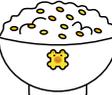
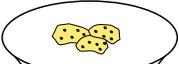
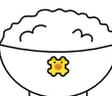
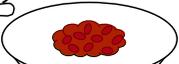
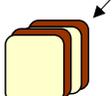
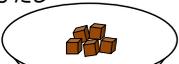


<p>けんぽうきねんび</p>  <p>3日</p>	<p>みどりのひ</p>  <p>4日</p>	<p>こどものひ</p>  <p>5日</p>	<p>こふきいも</p>  <p>※シーフードライス</p> <p>6日</p>	<p>※じゃがいものソテー</p>  <p>アジのアーモンドあげ</p> <p>ジャム</p> <p>7日</p>
<p>※つきだいのために</p>  <p>※ぐじょうみそけいちゃん</p>  <p>※かきたまじる</p>  <p>10日</p> <p>エネルギー 606kcal 塩分 1.9g</p>	<p>※ふくめに</p>  <p>※アユのやくみだれ</p>  <p>※せりりゆうじる</p>  <p>11日</p> <p>エネルギー 628kcal 塩分 2.1g</p>	<p>フルーツのもりあわせ</p>  <p>※まめのマリネ</p>  <p>※ハヤシライス</p>  <p>12日</p> <p>エネルギー 713kcal 塩分 1.5g</p>	<p>キャベツのスープ</p>  <p>6日</p> <p>エネルギー 618kcal 塩分 1.9g</p> <p>とさに</p>  <p>※あげだいたず</p>  <p>※カレーうどん</p>  <p>13日</p> <p>エネルギー 600kcal 塩分 1.5g</p>	<p>ミネストローネ</p>  <p>7日</p> <p>エネルギー 675kcal 塩分 2.4g</p> <p>※いりどり</p>  <p>ちぐさやき</p>  <p>※たまねぎのみそじる</p>  <p>14日</p> <p>エネルギー 618kcal 塩分 2.4g</p>
<p>※かおりあえ</p>  <p>※おやかどんぶり</p>  <p>※すまじる</p>  <p>17日</p> <p>エネルギー 619kcal 塩分 2.0g</p>	<p>ナタデココポンチ</p>  <p>キャベツのカレーソテー</p>  <p>※アサリのチャウダー</p>  <p>18日</p> <p>エネルギー 696kcal 塩分 2.5g</p>	<p>※ごまあえ</p>  <p>※にくじゃが</p>  <p>※とうふのみそじる</p>  <p>19日</p> <p>エネルギー 654kcal 塩分 2.2g</p>	<p>※こまつなおひたし</p>  <p>※ぶたにくのしょうがやき</p>  <p>※岐福(ぎふ)みそじる</p>  <p>20日</p> <p>エネルギー 604kcal 塩分 1.9g</p>	<p>ギョウザ</p>  <p>※はっぽうさい</p>  <p>わかめスープ</p>  <p>21日</p> <p>エネルギー 649kcal 塩分 2.2g</p>
<p>※おおかあえ</p>  <p>くろごまとりてん</p>  <p>※いなかじる</p>  <p>24日</p> <p>エネルギー 607kcal 塩分 1.3g</p>	<p>※グリーンサラダ</p>  <p>※チリコンカン</p>  <p>※カラフルスープ</p>  <p>25日</p> <p>エネルギー 661kcal 塩分 3.0g</p>	<p>※さんさいごはん</p>  <p>※キビナゴのおちゃあげ</p>  <p>※岐福(ぎふ)みそじる</p>  <p>26日</p> <p>エネルギー 657kcal 塩分 1.4g</p>	<p>※キャベツのあまずあえ</p>  <p>だいずとござかな</p>  <p>※にくみそ</p>  <p>27日</p> <p>エネルギー 644kcal 塩分 1.8g</p>	<p>※あおなのびたし</p>  <p>カソオのさらさあげ</p>  <p>※さわにわん</p>  <p>28日</p> <p>エネルギー 617kcal 塩分 1.5g</p>
<p>※あかこんにやくのきんぴら</p>  <p>※こアユのかりんあげ</p>  <p>しがけん</p>  <p>※うちまめじる</p>  <p>31日</p> <p>エネルギー 668kcal 塩分 1.9g</p>	<p>5月</p> <p>日野小学校</p>  <p>鉄分(てつぶん)が おいしいんだての日</p> <p>食物(しょくもつ)せんいが おいしいんだての日</p> <p>「日本型食事」の日 (にほんがたしょくじ)</p>			<p>◇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。</p>