

グリーンポテト		※さんさいごはん		3日:けんぽうきねんび		4日:みどりのひ		こどものひ	
 シーフードライス とうにゆうデザート ※はるやさいのスープ 1日 エネルギー 590kcal 塩分 1.6g	 ※アジのこうみあげ かしわもち ※しんたまねぎのみそしる 2日 エネルギー 722kcal 塩分 1.9g	<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>				 5日			
 ※はっぽうさい ※わかめスープ 8日 エネルギー 620kcal 塩分 2.1g	 ※ひよこまめのサラダ おちゃんパン ※アサリのチャウダー 9日 エネルギー 648kcal 塩分 2.7g	 あつやきたまご ※もうそうじる 10日 エネルギー 578kcal 塩分 2.1g	 ※アユのごまみそだれ ※せりゅうじ 11日 エネルギー 619kcal 塩分 1.7g	 ※ぶたにくのしょうがやき ※岐福(ぎふ)そうでんみそしる 12日 エネルギー 617kcal 塩分 1.9g					
 ※チャンプルー ※もずくじる 15日 エネルギー 588kcal 塩分 1.9g	 チキンメンチカツ ヨーグルト ※ジュリエンスープ 16日 エネルギー 639kcal 塩分 2.8g	 ※おやこんぶり ゼリー ※アサリのみそしる 17日 エネルギー 628kcal 塩分 2.5g	 ※キビナゴのからあげ そらまめ いっしょうどん ※カレーうどん 18日 エネルギー 586kcal 塩分 1.6g	 ※だいこんとぶたにくのもの ※はつこ ※はるどりごぼうのみそしる 19日 エネルギー 572kcal 塩分 2.0g					
 くらごまとりてん ※すまじる 22日 エネルギー 594kcal 塩分 1.4g	 ※チリコンカン ※ポテトスープ 23日 エネルギー 613kcal 塩分 2.8g	 イカとしんじがのあめがらめ ふりかけ ※さわにわん 24日 エネルギー 613kcal 塩分 1.8g	 ※まめのマリネ ※ハヤシライス 25日 エネルギー 635kcal 塩分 1.7g	 ※カツオのたつたあげ せりー こうちけん ※どろめじる 26日 エネルギー 572kcal 塩分 2.0g					
 ※ぐじょうみそけいちゃん ※かきたまじる 29日 エネルギー 594kcal 塩分 1.9g	 ※あつあげのケチャップいため オレンジ ※ラビオリスープ 30日 エネルギー 671kcal 塩分 3.3g	 ※おちゃまめ ソフトめん ※にくみそ 31日 エネルギー 648kcal 塩分 1.9g	 5月		 あじのたび ひのしょうがっこう こんげつは『こうちけん』				