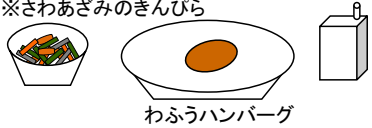

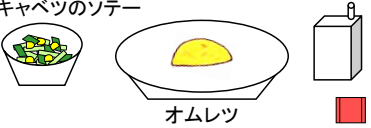
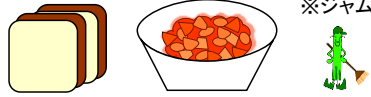
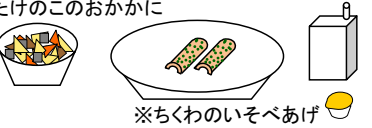


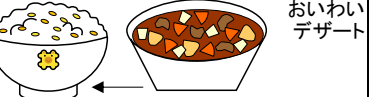
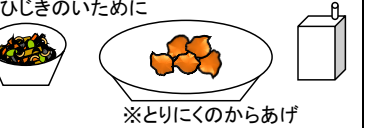
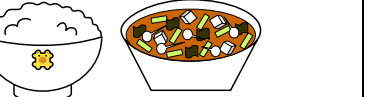
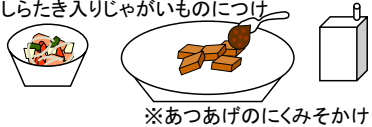
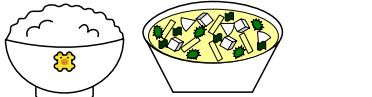

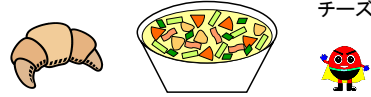
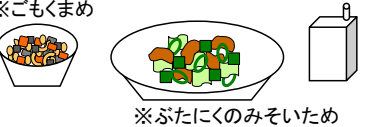
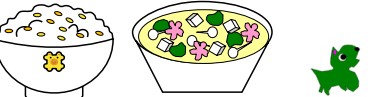
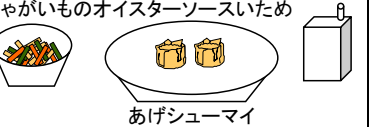
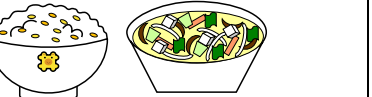


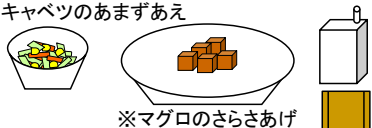
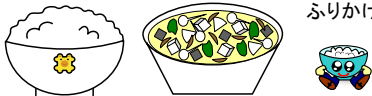
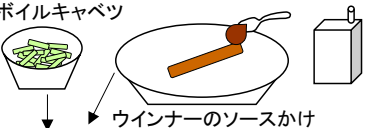
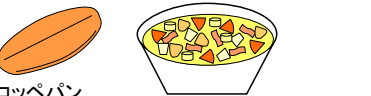
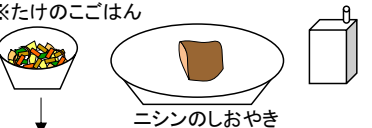

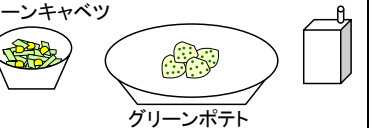

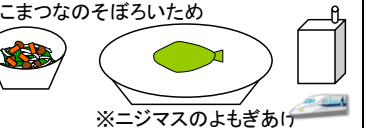



※さわあざみのきんぴら  わふうハンバーグ  ※アサリの岐福(ぎふ)みそしる 10日 エネルギー 598kcal 塩分 2.1g	キャベツのソテー  オムレツ ※ジャム  こめこしよくパン ※ポークビーンズ 11日 エネルギー 649kcal 塩分 3.0g	たけのこのおかに  ※ちくわのいそべあげ ゼリー  (むぎいり) ※かきたまじる 12日 エネルギー 622kcal 塩分 2.0g	ふくじんづけ  ※まめのマリネ おいおいデザート  (むぎいり) ※カレーライス 13日 エネルギー 688kcal 塩分 2.6g	※ひじきのいために  ※とりにくのからあげ  ※キャベツのみそしる 14日 エネルギー 652kcal 塩分 2.0g
しらたき入りじゃがいものにつけ  ※あつあげのにくみそかけ  ※わかたけじる 17日 エネルギー 577kcal 塩分 1.9g	フルーツしらたま  アサリのスパゲティ チーズ  クロワッサン はるやさいのスープ 18日 エネルギー 594kcal 塩分 2.4g	※ごもくめ  ※ぶたにくのみそいため  (むぎいり) ※すましじる 19日 エネルギー 567kcal 塩分 1.9g	じゃがいものオイスターソースいため  あげシューマイ  (むぎいり) ※とうふのちゅうかスープ 20日 エネルギー 585kcal 塩分 1.7g	かくふのにつけ  コイワシのからあげ  じゃがいものみそしる 21日 エネルギー 609kcal 塩分 1.7g
キャベツのあまずあえ  ※マグロのさらさあげ ふりかけ  ※いなかじる 24日 エネルギー 605kcal 塩分 2.0g	ポイルキャベツ  ウィナーのソースかけ  コッペパン ※かいばしらのクリームスープ 25日 エネルギー 635kcal 塩分 2.6g	※たけのこごはん  ニシンのしおやき  (むぎいり) ※ごもくじる 26日 エネルギー 599kcal 塩分 1.6g	コーンキャベツ  グリーンポテト  ソフトめん ※ミートソース 27日 エネルギー 643kcal 塩分 2.2g	※こまつなのそぼろいため  ※ニジマスのよもぎあげ  ※岐福(ぎふ)みそしる 28日 エネルギー 590kcal 塩分 1.4g

4月
ひのしょうがっこう

あじのたび
こんげつは「ぎふけん」



鉄分(てつぶん)が
おおいこんだての日

食物(しょくもつ)せんいが
おおいこんだての日

(にほんがたしょくじ)
「日本型食事」の日

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

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。



てあらひ・しょうどくをしっかりとしよう。



ぼうし、エプロン、マスクをつけよう。



こころをこめて あいさつをしよう。

◇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。