

月	火	水	木	金	
<p>5月</p> <p>いちはし</p> <p>しょうがっこう</p>		<p>たけのこごはん</p> <p>カツオのさらさあげ</p> <p>かしわもち</p> <p>(むぎいり) たまねぎのみそしる 1日</p> <p>エネルギー 699 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>いそにしき</p> <p>おやこどんぶり</p> <p>ゼリー</p> <p>(むぎいり) キャベツの岐福(ぎふ)みそしる 2日</p> <p>エネルギー 647 キロカロリー 塩分 2.7g</p>	<p>けんぽうきねんび</p> <p>3日</p>	
		<p>ほうれんそうのだいずあえ</p> <p>こうやどうふのそぼろに</p> <p>ふりかけ</p> <p>もうそうじる 7日</p> <p>エネルギー 609 キロカロリー 塩分 2.5g</p>	<p>ギョーザ</p> <p>はっぼうさい</p> <p>(むぎいり) わかめスープ 8日</p> <p>エネルギー 606 キロカロリー 塩分 2.0g</p>		<p>たけのこのとさに</p> <p>アジのだいずころもあげ</p> <p>ゼリー</p> <p>(むぎいり) あおさのしんじょじる 9日</p> <p>エネルギー 601 キロカロリー 塩分 1.6g</p>
<p>ふりかえきゅうじつ</p> <p>6日</p>	<p>かくふのにつけ</p> <p>アユのごまみそだれ</p> <p>せいりゅうじる 13日</p> <p>エネルギー 617 キロカロリー 塩分 1.6g</p>	<p>にくじゃが</p> <p>あつやきたまご</p> <p>アサリのみそしる 14日</p> <p>エネルギー 588 キロカロリー 塩分 1.8g</p>	<p>キャベツのかおりあえ</p> <p>おちやまめ</p> <p>ソフトめん</p> <p>にくみそ 15日</p> <p>エネルギー 651 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>つきだいこんのいために</p> <p>ぐじょうみそけいちゃん</p> <p>(むぎいり) かきたまじる 16日</p> <p>エネルギー 594 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>アスパラのミモザソテー</p> <p>あつあげのケチャップいため</p> <p>くろパン</p> <p>キャロットポタージュ 17日</p> <p>エネルギー 609 キロカロリー 塩分 2.4g</p>
<p>ふりかえ</p> <p>きゅうぎょうび</p> <p>20日</p>	<p>ツナとひじきののもの</p> <p>ぶたにくのしょうがやき</p> <p>岐福(ぎふ)そうでんみそしる 21日</p> <p>エネルギー 601 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>こまつなのごまあえ</p> <p>キビナゴのからあげ</p> <p>そらまめ</p> <p>いっしょうどん</p> <p>カレーうどん 22日</p> <p>エネルギー 594 キロカロリー 塩分 1.6g</p>	<p>グリーンポテト</p> <p>シーフードライス</p> <p>とうにゅうデザート</p> <p>(むぎいり) アスパラガスのスープ 23日</p> <p>エネルギー 607 キロカロリー 塩分 1.6g</p>	<p>キャベツのサラダ</p> <p>スロッピージョー</p> <p>ヨーグルト</p> <p>きりこみいりロツパン</p> <p>ポテトスープ 24日</p> <p>エネルギー 642 キロカロリー 塩分 2.7g</p>	
<p>フルーツもりあわせ</p> <p>チャンプルー</p> <p>たまごいりもずくじる 27日</p> <p>エネルギー 596 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	<p>ほうれんそうのおかかあえ</p> <p>ささかまほこのいそべあげ</p> <p>ずんだもち</p> <p>おくずかけ 28日</p> <p>エネルギー 662 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	<p>さやいんげんのけずりぶしあえ</p> <p>だいこんとぶたにくのもの</p> <p>なっとう</p> <p>(むぎいり) ごぼうの岐福(ぎふ)みそしる 29日</p> <p>エネルギー 595 キロカロリー 塩分 2.0g</p>	<p>コーンもやし</p> <p>まめのマリネ</p> <p>(むぎいり) ハヤシライス 30日</p> <p>エネルギー 632 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	<p>キャベツのカレーソテー</p> <p>しるみざかなフライ</p> <p>オレンジ</p> <p>ミネストローネ 31日</p> <p>エネルギー 674 キロカロリー 塩分 2.9g</p>	

◆米は岐阜県産を100%、パン・ソフト麺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、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。

◆『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。◆給食の赤味噌は、岐阜県産大豆から作られた「岐福味噌(ぎふみそ)」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。

◆「ふるさと食材の日」は、すべての料理に岐阜県産の食材を使用しています。◆主な食材の産地は、岐阜市のホームページに掲載されています。◆給食用食材の放射性物質検査を行っており、結果は食品衛生課のホームページに掲載しています。