

◇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、岐阜市のホームページに掲載しています。
◇学校給食は、『学校給食産地推進事業』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。

このマークは
「ふるさと食材の日」
すべての献立に ぎふせんさんの
しよくさいが つかわれています。

じゃがいものきんぴら
わふうハンバーグ
(むぎいり) ※すまじる 8日
エネルギー 646kcal 塩分 2.2g

こうやどうふのもの
※アユのよもぎあげ
(むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 9日
エネルギー 645kcal 塩分 1.9g

※キャベツのサラダ
ふくじんづけ
おいおいデザート
※カレーライス 12日
エネルギー 733kcal 塩分 2.6g

※ポイルキャベツ
メンチカツ
パンズパン
かいばしらのクリームスープ 13日
エネルギー 631kcal 塩分 2.8g

※きりぼしだいこんのごまよごしいりたまご
さんしよくごはん
(むぎいり) ※とうふのみそしる 14日
エネルギー 599kcal 塩分 2.2g

※やさいのちゅうかいため
にくだんごのあまずあん
(むぎいり) ※とうふのスープ 15日
エネルギー 605kcal 塩分 1.9g

※こまつなのにびたし
※アジのこうみあげ
ふりかけ
※すまじる 16日
エネルギー 609kcal 塩分 1.5g

※きりぼしだいこんとツナのもの タルタルソース
チキンなんばん
みやさきん
※はちはいじる 19日
エネルギー 692kcal 塩分 1.8g

※こまつなのソテー
※オムレツ ※ジャム
※ポークビーンズ 20日
エネルギー 698kcal 塩分 2.8g

※ごしきあえ
サワラのしおやき
ゼリー
(むぎいり) ※もうそうじる 21日
エネルギー 606kcal 塩分 2.1g

※ひじきとだいずのもの
1ねんは1ぼん
2年から2本
※ちくわのいそべあげ
(むぎいり) ※ごもくじる 22日
エネルギー 650kcal 塩分 2.1g

※こまつなのそぼろいため
1ねんは1び
2年から2び
※シシャモのてんぷら
※キャベツのみそしる 23日
エネルギー 613kcal 塩分 1.8g

※さわあざみのきんぴら
※にくじゃが
※かきたまじる 26日
エネルギー 610kcal 塩分 1.7g

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 ※キャベツのスープ 27日
エネルギー 613kcal 塩分 2.7g

※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 28日
エネルギー 668kcal 塩分 1.9g

しょうわのひ
29日

※たけのこごはん
※カツオのたつたあげ
かしわもち
※じゃがいものみそしる 30日
エネルギー 750kcal 塩分 2.1g

しっかりてあらい
きちんとみじたく

こころをこめてあいさつ
よくかんで
すききらいせずたべる
しよつきは
しゆるいごとにわける

鉄分(てつぶん)が多いこんだての日
食物(しょくもつ)せんいが
多いこんだての日
(にほんがたしよくじ)
「日本型食事」の日

4月
かよう小