










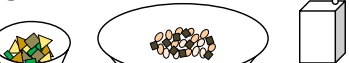


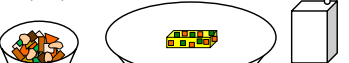






















 <p>鉄分(てつぶん)が おいこんだての日</p>	 <p>食物(しょくもつ)せんいが おいこんだての日</p>	 <p>「日本型食事」の日 (にほんがたしょくじ)</p>	<p>こふきいも</p>  <p>※シーフードライス</p>	<p>※じゃがいものソテー</p>  <p>アジのアーモンドあげ</p>  <p>ジャム</p>
<p>けんぼうきねんび</p>  <p>3日</p>	<p>みどりのひ</p>  <p>4日</p>	<p>こどものひ</p>  <p>5日</p>	<p>(むぎいり) キャベツのスープ 6日</p> <p>エネルギー 618kcal 塩分 1.9g</p>	<p>ミネストローネ 7日</p> <p>エネルギー 675kcal 塩分 2.4g</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 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>※せいらゆうじる 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>(むぎいり) ※ハヤシライス 12日</p> <p>エネルギー 713kcal 塩分 1.5g</p>	<p>とさに</p>  <p>※あげだいたず</p>  <p>※いっしょうどん</p>  <p>※カレーうどん 13日</p> <p>エネルギー 600kcal 塩分 1.5g</p>	<p>※いりどり</p>  <p>ちぐさやき</p>  <p>※たまねぎのみそしる 14日</p> <p>エネルギー 618kcal 塩分 2.4g</p>
<p>※かおりあえ</p>  <p>※おやかこんぶり</p>  <p>※すましじる 17日</p> <p>エネルギー 619kcal 塩分 2.0g</p>	<p>ナタデココボンチ</p>  <p>キャベツのカレーソテー</p>  <p>※アサリのチャウダー 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>(むぎいり) ※とうふのみそしる 19日</p> <p>エネルギー 654kcal 塩分 2.2g</p>	<p>※こまつなのおひたし</p>  <p>※ぶたにくのしょうがやき</p>  <p>(むぎいり) ※岐阜福(ぎふ)のみそしる 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 21日</p> <p>エネルギー 649kcal 塩分 2.2g</p>
<p>※おかかあえ</p>  <p>くろごまとりてん</p>  <p>※いなかじる 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 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>(むぎいり) ※岐阜福(ぎふ)のみそしる 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>ソフトめん</p>  <p>※にくみそ 27日</p> <p>エネルギー 644kcal 塩分 1.8g</p>	<p>※あおなのにびたし</p>  <p>カツオのさらさあげ</p>  <p>※さわにわん 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>※うちまめじる 31日</p> <p>エネルギー 668kcal 塩分 1.9g</p>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="font-size: 48px; margin-right: 20px;">5月</div> <div style="font-size: 48px; margin-right: 20px;">かよう小</div> <div style="flex-grow: 1;"> <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。</p> <p>◇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。</p> <p>◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。</p> <p>◇『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。</p> <p>◇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。</p> <p>◇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。</p> <p>◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。</p> <p>◇毎月19日は、「食育の日」です。</p> <p>◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐阜(ぎふ)味噌を使用しています。</p> <p>◇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> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-left: 20px; text-align: center;"> <p style="font-size: 24px; color: red;">毎月19日は</p> <p style="font-size: 24px; color: red;">「食育(しょくいく)の日」</p> <p style="font-size: 24px; color: blue;">食(しょく)について</p> <p style="font-size: 24px; color: blue;">かんがえる日です。</p> </div> </div>			