

6月

かよう小

<p>※ナムル</p>  <p>※タッカルビ</p>  <p>にらたまスープ 1日</p>  <p>エネルギー 603 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>あつやきたまご</p>  <p>※だいずいりツナごはん</p>  <p>(むぎいり) ※キャベツのみそしる 2日</p>  <p>エネルギー 662 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※じゃがいものきんぴら</p>  <p>イワシのうめに</p>  <p>かみかみまめ</p>  <p>(むぎいり) ※しんじょじる 3日</p>  <p>エネルギー 625 kcal 塩分 2.4 g</p>	<p>じゃがいものオイスターソースいため</p>  <p>※かりぼりにぼし</p>  <p>いっしょくちゅうかめん ※やさいラーメン 4日</p>  <p>エネルギー 550 kcal 塩分 2.6 g</p>
<p>※ほうれんそうのおかかあえ</p>  <p>※とりにくとだいずのもの</p>  <p>※すまじる 7日</p>  <p>エネルギー 583 kcal 塩分 1.4 g</p>	<p>キャベツのソテー</p>  <p>きんときまめのあまに</p>  <p>※ぎゅうどん</p>  <p>(むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 9日</p>  <p>エネルギー 632 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>※じゃがいものにつけ</p>  <p>※あげだしどうふ</p>  <p>(むぎいり) ※すまじる 10日</p>  <p>エネルギー 624 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>あんにとどうふ</p>  <p>※すぶた</p>  <p>※エビだんごのスープ 11日</p>  <p>エネルギー 713 kcal 塩分 2.4 g</p>
<p>※こまつなごまあえ</p>  <p>※こうやどうふのたまごとし</p>  <p>※れいとうみかん</p>  <p>※岐福(ぎふ)そうでんみそしる 14日</p>  <p>エネルギー 629 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>※かいそうサラダ</p>  <p>※オムレツ</p>  <p>※ジャム</p>  <p>こめこしよくパン ※ポーケビーンズ 15日</p>  <p>エネルギー 689 kcal 塩分 3.0 g</p>	<p>※ひじきごはん</p>  <p>※アユのおちゃあげ</p>  <p>れいとuringo</p>  <p>(むぎいり) ※なすのみそしる 16日</p>  <p>エネルギー 665 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>※チンゲンサイのいためもの</p>  <p>※エビのからあげ</p>  <p>ソフトめん ※ちゅうかあんかけ 17日</p>  <p>エネルギー 657 kcal 塩分 1.9 g</p>
<p>※きりぼしだいこんのにつけ</p>  <p>えだまめコロッケ</p>  <p>※みそしる 21日</p>  <p>エネルギー 658 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>※えだまめのしおゆで</p>  <p>※ホキのこうみあげ</p>  <p>ふりかけ</p>  <p>※ごもくじる 22日</p>  <p>エネルギー 625 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>フルーツのもりあわせ</p>  <p>※ビビンバどんぶり</p>  <p>(むぎいり) わかめスープ 23日</p>  <p>エネルギー 640 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※ごもくまめ</p>  <p>※ぶたにくのみそいため</p>  <p>(むぎいり) ※すまじる 24日</p>  <p>エネルギー 608 kcal 塩分 2.4 g</p>
<p>※がめに</p>  <p>※イワシのいそべあげ</p>  <p>ゼリー</p>  <p>あじのたい</p>  <p>ぶくおかけん</p>  <p>※だごじる 28日</p>  <p>エネルギー 707 kcal 塩分 1.6 g</p>	<p>グリーンポテト</p>  <p>※キーマカレー</p>  <p>フローズンヨーグルト</p>  <p>ナン ※キャベツのスープ 29日</p>  <p>エネルギー 586 kcal 塩分 2.8 g</p>	<p>※キャベツのにびたし</p>  <p>※あつあげのみそかけ</p>  <p>(むぎいり) ふのかきたまじる 30日</p>  <p>エネルギー 594 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>※だいこんとツナのにももの</p>  <p>※かきあげ</p>  <p>いっしょくうどん ※かやくうどん 25日</p>  <p>エネルギー 583 kcal 塩分 1.6 g</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、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。