

4月



かよう小



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

(にほんがけしよくじ)「日本型食事」の日

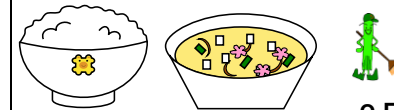
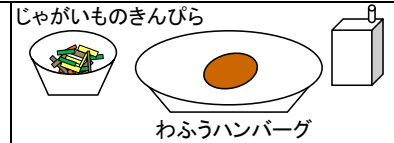


このマークは「ふるさとしよくさいの日」すべてのこんだてにぎふけんさんのしよくさいがつかわれています。



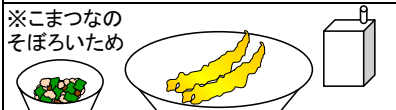
しぎょうしきにゆうがくしき

7日

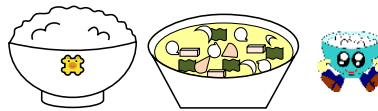


エネルギー 629 kcal 塩分 2.2 g

8日

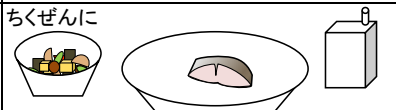


※シシャモのてんぷら

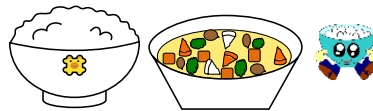


たけのこのみそしる 11日

エネルギー 574 kcal 塩分 1.9 g

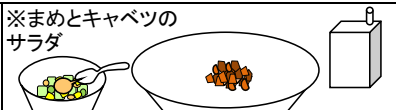


サワラのさいきょうやき

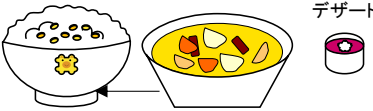


※ごもくじる 12日

エネルギー 612 kcal 塩分 1.7 g



ふくじんづけ



(むぎいり) ※カレーライス 13日

エネルギー 696 kcal 塩分 2.6 g



アサリのスパゲティ

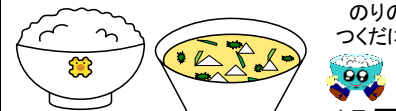


クロワッサン ※キャベツのスープ 14日

エネルギー 571 kcal 塩分 2.3 g

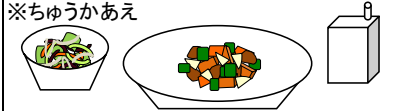


※キビナゴのからあげ

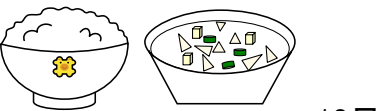


わかたけじる 15日

エネルギー 564 kcal 塩分 1.9 g

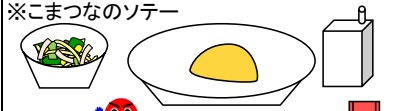


※すぶた



※とうふのスープ 18日

エネルギー 631 kcal 塩分 2.5 g

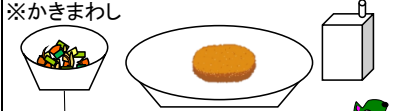


※オムレツ

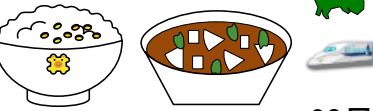


※ジャム ※ポークビーンズ 19日

エネルギー 673 kcal 塩分 2.7 g

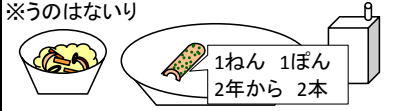


※ひだぎゅうコロッケ

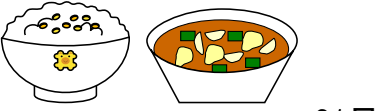


(むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 20日

エネルギー 652 kcal 塩分 1.7 g

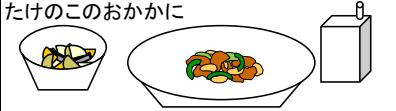


※ちくわのいそべあげ



(むぎいり) ※じゃがいものみそしる 21日

エネルギー 631 kcal 塩分 2.4 g

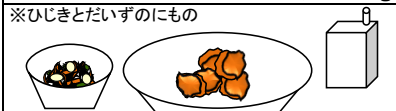


※ぶたにくのみそいため

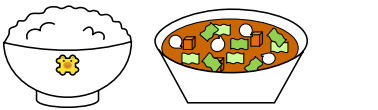


※かきたまじる 22日

エネルギー 574 kcal 塩分 1.8 g



※とりにくのからあげ

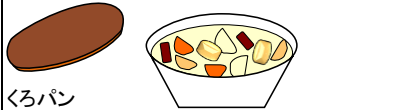


※キャベツのみそしる 25日

エネルギー 661 kcal 塩分 1.9 g

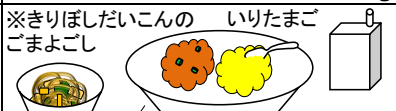


※アスパラサラダ

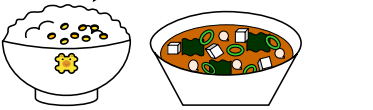


※かいばしらのクリームスープ 26日

エネルギー 646 kcal 塩分 2.1 g

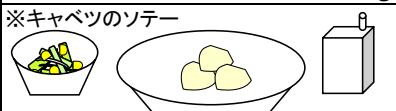


さんしよくごはん

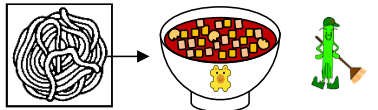


(むぎいり) ※みそしる 27日

エネルギー 578 kcal 塩分 2.0 g



こふきいも



ソフトめん ※ミートソース 28日

エネルギー 641 kcal 塩分 1.8 g

こんげつは20日、『ぎふけん』です。

しょうわのひ 29日

おともだちとソーシャルディスタンス

しっかりてあらい

きちんとマスクとぼうしとエプロンをみにつける

ころをこめていただきます・ごちそうさま

よくかんでなんでもたべる

しよっきはなかまごとにかけてかえす

だまってたべ、おわったらすぐにマスクをつける

◇米は岐阜県産の『はつしも』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。

◇給食食材の放射性物質検査を行っています。検査結果は、食品衛生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。