

※たけのこごはん

※カツオのたつたあげ  
かしわもち

※岐福ぎふみそしる 2日

エネルギー 727 kcal 塩分 2.0 g

鉄分(てつぶん)が  
おいしいんだての日

てつちゃん

けんぽうきねんび 3日

食物(しょくもつ)せんいが  
おいしいんだての日

せんいくん

みどりのひ 4日

「日本型食事」の日  
(にほんがたしよくじ)

わしよっくん

こどものひ 5日

※まーぼーどうふ

※チンゲンサイのちゅうかいため

とりだんごスープ 6日

エネルギー 596 kcal 塩分 2.3 g

※しらたきいりじゃがいものにつけ

あつやきたまご

※もうそうじる 9日

エネルギー 589 kcal 塩分 2.1 g

ナタデココポンチ

※キャベツのサラダ

おちやパン ※アサリのチャウダー 10日

エネルギー 602 kcal 塩分 2.5 g

※こまつなのにあえ

※アユのあまだれ

(むぎいり) ※せりゅうじる 11日

エネルギー 554 kcal 塩分 1.8 g

※さいんげんのごまあえ

※だいこんとぶたにくのにももの

※なつとう

(むぎいり) ※たまねぎのみそしる 12日

エネルギー 603 kcal 塩分 2.1 g

※キャベツのかおりあえ

※あげだいず

ソフトめん ※にくみそ 13日

エネルギー 647 kcal 塩分 2.1 g

※さわあざみのきんぴら

※ぶたにくのしょうががやき

※アサリのみそしる 16日

エネルギー 614 kcal 塩分 2.3 g

ひよこまめのサラダ

アジのだいずころもあげ

※ジャム

※ジュリエンスープ 17日

エネルギー 636 kcal 塩分 2.5 g

※コーンもやし

※まめのマリネ

(むぎいり) ※ハヤシライス 18日

エネルギー 657 kcal 塩分 1.7 g

ギョウザ

※はっぼうさい

(むぎいり) わかめスープ 19日

エネルギー 632 kcal 塩分 2.1 g

※ごんざ

※あげだしどうふのやさいあんかけ

あいのひ  
ならけん

(むぎいり) そうめんじる 20日

エネルギー 626 kcal 塩分 1.7 g

※きりぼしだいこんのにつけ

マグロのさらさあげ

※みそしる 23日

エネルギー 617 kcal 塩分 1.7 g

※ほうれんそうのソテー

※チリコンカン

※カラフルスープ 24日

エネルギー 602 kcal 塩分 2.8 g

グリーンポテト

※シーフードライス

とうにゅう  
デザート

(むぎいり) ※はるやさいのスープ 25日

エネルギー 596 kcal 塩分 1.7 g

※ごまあえ

※イカのおりべあげ

※カレーうどん 26日

エネルギー 623 kcal 塩分 1.9 g

※こまつなのおかかあえ

くろごまとりてん

※すまじる 27日

エネルギー 589 kcal 塩分 1.4 g

※つきだいこんのいために

※ぐじょうみそけいちゃん

※かきたまじる 30日

エネルギー 594 kcal 塩分 1.9 g

キャベツのカレーソテー

ポイルウインナー

ゼリー

コッペパン ※ミネストローネ 31日

エネルギー 629 kcal 塩分 2.9 g

5月  
かよう小

◇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。

◇給食用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。