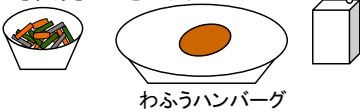


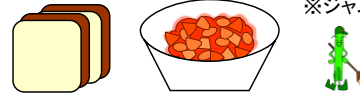






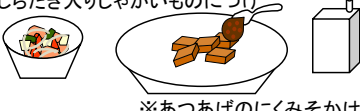
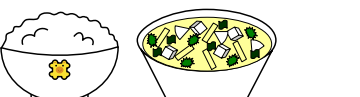
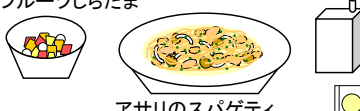


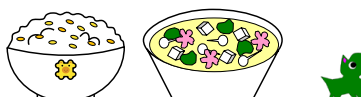

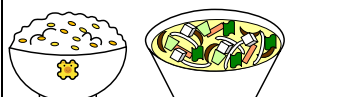
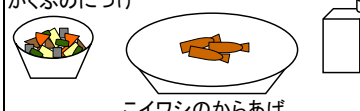
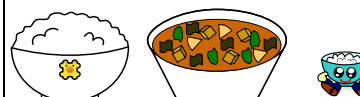
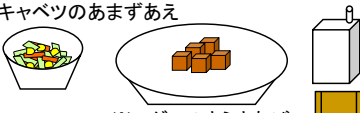

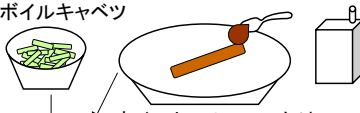

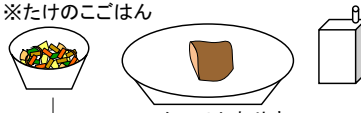

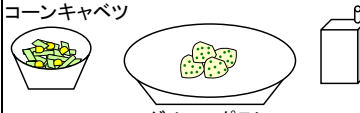





※さわあざみのきんぴら  わふうハンバーグ  ※アサリの岐福(ぎふ)みそしる 10日 エネルギー 598 kcal 塩分 2.1 g	キャベツのソテー  オムレツ  ※ジャム こめこしよくパン ※ポークビーンズ 11日 エネルギー 649 kcal 塩分 3.0 g	たけのこのおかかにか  ※ちくわのいそべあげ  ゼリー (むぎいり) ※かきたまじる 12日 エネルギー 622 kcal 塩分 2.0 g	ふくじんづけ  ※まめのマリネ  おいおいデザート (むぎいり) ※カレーライス 13日 エネルギー 688 kcal 塩分 2.6 g	※ひじきのいために  ※とりにくのからあげ  ※キャベツのみそしる 14日 エネルギー 652 kcal 塩分 2.0 g
しらたき入りじゃがいものにつけ  ※あつあげのにくみそかけ  ※わかたけじる 17日 エネルギー 577 kcal 塩分 1.9 g	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 はるやさいのスープ 18日 エネルギー 594 kcal 塩分 2.4 g	※ごもくまめ  ※ぶたにくのみそいため  (むぎいり) ※すましる 19日 エネルギー 567 kcal 塩分 1.9 g	じゃがいものオイスターソースいため  あげシューマイ  (むぎいり) ※とうふのちゅうかスープ 20日 エネルギー 585 kcal 塩分 1.7 g	かくふのにつけ  コイワシのからあげ  ※じゃがいものみそしる 21日 エネルギー 609 kcal 塩分 1.7 g
キャベツのあまずあえ  ※マグロのさらさあげ  ふりかけ ※いなかじる 24日 エネルギー 605 kcal 塩分 2.0 g	ポイルキャベツ  ウィナーのソースかけ  コッパン ※かいばしらのクリームスープ 25日 エネルギー 635 kcal 塩分 2.6 g	※たけのこごはん  ニシンのしおやき  (むぎいり) ※ごもくじる 26日 エネルギー 599 kcal 塩分 1.6 g	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 27日 エネルギー 643 kcal 塩分 2.2 g	あじのたし  ぎふけん  ※こまつなのそぼろいため ※ニジマスのよもぎあげ ※岐福(ぎふ)みそしる 28日 エネルギー 590 kcal 塩分 1.4 g

4月 かよう小



鉄分(てつぶん)が
おいしいことので日

食物(しょくもつ)せんいが
おいしいことので日

(にほんがたしよくじ)
「日本型食事」の日

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

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を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、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。

ぼうし、エプロン、マスクをつけよう。



てあらいいしょうどくをしっかりとしよう。



こころをこめて あいさつをしよう。

よくかんでたべよう。



しょっきはおなじなかまにそろえよう。



はいぜんだいはきれいにしておこう。

