

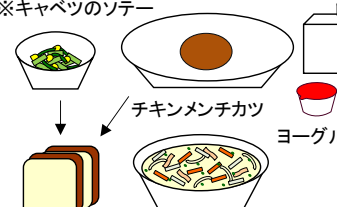
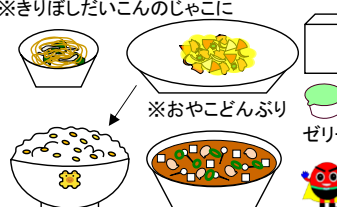
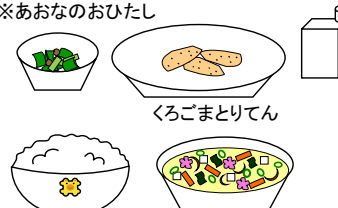





<p>グリーンポテト</p>  <p>シーフードライス とうゆデザート</p> <p>※はるやさいのスープ 1日</p> <p>エネルギー 590 kcal 塩分 1.6 g</p>	<p>※さんさいごはん</p>  <p>※アジのこうみあげ かしわもち</p> <p>※しんたまねぎのみそしる 2日</p> <p>エネルギー 722 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。</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、学校給食課のホームページに掲載しています。</p> <p>◇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。</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福(ぎふく)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>		
<p>ギョーザ</p>  <p>※はっぼうさい</p> <p>※わかめスープ 8日</p> <p>エネルギー 620 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>ナタデココポンチ</p>  <p>※ひよこまめのサラダ</p> <p>おちやパン ※アサリのチャウダー 9日</p> <p>エネルギー 648 kcal 塩分 2.7 g</p>	<p>※しらたきいりじゃがいものにつけ</p>  <p>あつやきたまご</p> <p>(むぎいり) ※もうそうじる 10日</p> <p>エネルギー 578 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>※かくふのにつけ</p>  <p>※アユのごまみそだれ</p> <p>(むぎいり) ※せりりゅうじる 11日</p> <p>エネルギー 619 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>※ひじきののもの</p>  <p>※ぶたにくのしょうがやき</p> <p>※岐福(ぎふく)そうでんみそしる 12日</p> <p>エネルギー 617 kcal 塩分 1.9 g</p>
<p>フルーツもりあわせ</p>  <p>※チャンプルー</p> <p>※もずくじる 15日</p> <p>エネルギー 588 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>※キャベツのソテー</p>  <p>チキンメンチカツ ヨーグルト</p> <p>※ジュリエンヌスープ 16日</p> <p>エネルギー 639 kcal 塩分 2.8 g</p>	<p>※きりぼしだいこんのじゃこに</p>  <p>※おやこんぶり ゼリー</p> <p>(むぎいり) ※アサリのみそしる 17日</p> <p>エネルギー 626 kcal 塩分 2.5 g</p>	<p>※ほうれんそうのごまあえ</p>  <p>※キビナゴのからあげ そらまめ</p> <p>いっしょうどん ※カレーうどん 18日</p> <p>エネルギー 586 kcal 塩分 1.6 g</p>	<p>※さやいんげんのにびたし</p>  <p>※だいこんとぶたにくのもの ※なっとう</p> <p>※はるどりごぼうのみそしる 19日</p> <p>エネルギー 572 kcal 塩分 2.0 g</p>
<p>※あおなのおひたし</p>  <p>くろごまとりてん</p> <p>※すまじる 22日</p> <p>エネルギー 594 kcal 塩分 1.4 g</p>	<p>※キャベツのサラダ</p>  <p>※チリコンカン</p> <p>※ポテトスープ 23日</p> <p>エネルギー 613 kcal 塩分 2.8 g</p>	<p>※いそにしき</p>  <p>イカとしんじがのあめがらめ ふりかけ</p> <p>(むぎいり) ※さわにわん 24日</p> <p>エネルギー 613 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>※コーンもやし</p>  <p>※まめのマリネ</p> <p>(むぎいり) ※ハヤシライス 25日</p> <p>エネルギー 635 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>『こうちけん』のこんだて</p>  <p>※こまつなのときあえ ※カツオのたつたあげ ゼリー</p> <p>※どろめじる 26日</p> <p>エネルギー 637 kcal 塩分 2.2 g</p>
<p>※つきだいこんのいために</p>  <p>※ぐじょうみそけいちゃん</p> <p>※かきたまじる 29日</p> <p>エネルギー 594 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※アスパラとたまごのミモザソテー</p>  <p>※あつあげのケチャップいため オレンジ</p> <p>くろパン ※ラビオリスープ 30日</p> <p>エネルギー 671 kcal 塩分 3.3 g</p>	<p>※キャベツのかおりあえ</p>  <p>※おちやまめ</p> <p>ソフトめん ※にくみそ 31日</p> <p>エネルギー 648 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>5月</p> <p>かよう小</p>  <p>あじのたび</p> <p>にほんかくち きょうどりよりり 日本各地の郷土料理を しょうかい こんだて どうじょう 紹介する献立に登場します!</p> <p>こんげつは26日『こうちけん』</p>	