

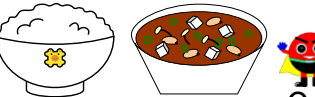
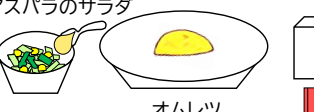
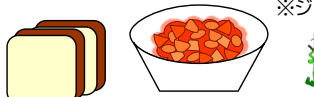

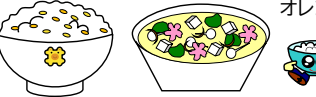

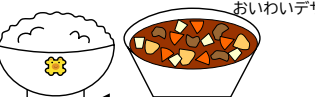
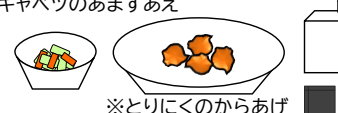
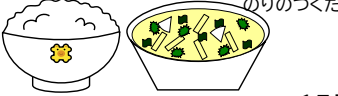

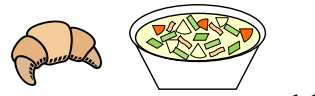
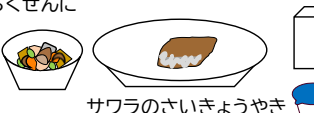
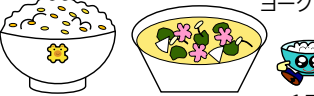

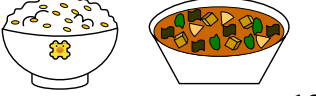


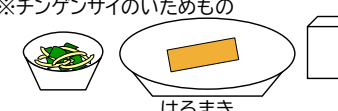


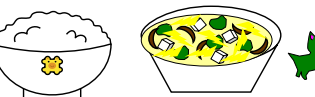
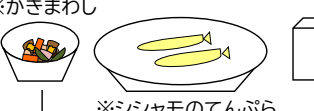
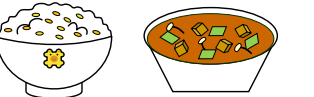
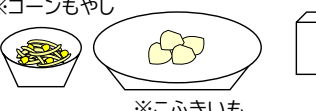
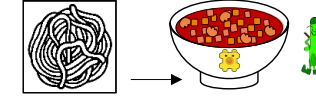

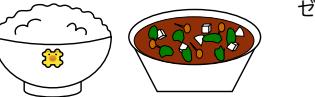

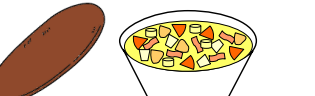





4月

かよう小

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
|  | <p>※こまつなのおかかあえ</p>  <p>わふうハンバーグ</p>  <p>※アサリの岐福(ぎふ)みそしる</p> <p>エネルギー 625 kcal 塩分 2.2 g</p> | <p>アスパラのサラダ</p>  <p>オムレツ</p>  <p>※ポークビーンズ</p> <p>エネルギー 674 kcal 塩分 2.9 g</p> | <p>※さわあざみのきんぴら</p>  <p>※マグロのたつたあげ</p>  <p>※すましじる</p> <p>エネルギー 597 kcal 塩分 1.7 g</p> | <p>ふくじんづけ</p>  <p>※まめのマリネ</p>  <p>※カレーライス</p> <p>エネルギー 689 kcal 塩分 2.7 g</p> |
| <p>キャバツのあまずあえ</p>  <p>※とりにくのからあげ</p>  <p>わかたけじる</p> <p>エネルギー 636 kcal 塩分 2.2 g</p> | <p>フルーツポンチ</p>  <p>※スパゲティナポリタン</p>  <p>クロワッサン はるやさいのスープ</p> <p>エネルギー 583 kcal 塩分 2.4 g</p> | <p>ちくぜんに</p>  <p>サワラのさいきょうやき</p>  <p>※すましじる</p> <p>エネルギー 657 kcal 塩分 2.1 g</p> | <p>たけのこのおかか</p>  <p>さんしょくごはん</p>  <p>※じゃがいものみそしる</p> <p>エネルギー 607 kcal 塩分 1.9 g</p> | <p>あじのたび ぎふけん</p>  <p>※ニジマスのよもぎあげ</p>  <p>※岐福(ぎふ)とうにゅうみそしる</p> <p>エネルギー 612 kcal 塩分 1.4 g</p> |
| <p>※チンゲンサイのいためもの</p>  <p>はるまき</p>  <p>※まーぼーどうふ</p> <p>エネルギー 689 kcal 塩分 2.2 g</p> | <p>※ごもくまめ</p>  <p>※ぶたにくのみそいため</p>  <p>※かきたまじる</p> <p>エネルギー 590 kcal 塩分 1.9 g</p> | <p>※かきまわし</p>  <p>※シヤモのてんぱら</p>  <p>※みそしる</p> <p>エネルギー 599 kcal 塩分 1.7 g</p> | <p>※コーンもやし</p>  <p>※こぶきいも</p>  <p>※ミートソース</p> <p>エネルギー 648 kcal 塩分 2.5 g</p> | <p>※うのはないり</p>  <p>※ちくわのいそべあげ</p>  <p>※なめこの岐福(ぎふ)みそしる</p> <p>エネルギー 627 kcal 塩分 2.2 g</p> |
| <p>このマークは「ふるさとしよくざいの日」すべてのこんだてにぎふけんさんのしよくざいがつかわれています。</p> <p>しょうわのひ 29日</p> | <p>フルーツもりあわせ</p>  <p>※ほうれんそうのソテー</p>  <p>くろパン ※かいばしらのチャウダー</p> <p>エネルギー 603 kcal 塩分 2.0 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。</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)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>まいつき19日は「しよくいくの日」しよくについてかんがえる日です。</p> | <p>しっかりてあらい、しょうどくをしよう。</p> <p>ぼうし、エプロン、マスクをつけよう。</p> <p>ころをこめて「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつをしよう。</p> | <p>よくかんでたべよう。</p> <p>はいぜんだいはきれいにしておこう。</p> <p>かたづけをするときはおなじしよっきのなかまにそろえてかえそう。</p> |  <p>鉄分(てつぶん)がおおいこんだての日</p>  <p>食物(しよくもつ)せんいがおおいこんだての日</p>  <p>(にほんがたしよく)「日本型食事」の日</p> | |