

<p>※かみかみあえ</p> <p>※こやどうふのたまごとじ れいとうみかん</p> <p>※しんじょじる 3日 エネルギー 608 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>ポイルキャベツ</p> <p>ウインナーのソースかけ フローズンヨーグルト</p> <p>コッパパン※やさいとまめのスープ 4日 エネルギー 631 kcal 塩分 2.8 g</p>	<p>※じゃがいものきんぴら</p> <p>※アジのなんぼんづけ</p> <p>(むぎいり) ※たまねぎのみそじる 5日 エネルギー 592 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>あまエビのからあげ</p> <p>※ビビンバどんぶり</p> <p>(むぎいり) ※わかめスープ 6日 エネルギー 593 kcal 塩分 2.0 g</p>	<p>きんとまめのあまに</p> <p>※ぎゅうどん</p> <p>※キャベツのみそじる 7日 エネルギー 593 kcal 塩分 1.9 g</p>
<p>レバーのにつけ</p> <p>※にくじゃが</p> <p>ゼリー</p> <p>※とうにゅういりみそじる 10日 エネルギー 612 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>フルーツもりあわせ</p> <p>※あつあげともやしのいためもの</p> <p>こがたパン</p> <p>※やきそば 11日 エネルギー 594 kcal 塩分 3.0 g</p>	<p>※こまつなのだいずあえ</p> <p>※わふうおろしハンバーグ</p> <p>(むぎいり) ※かみなりじる 12日 エネルギー 594 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>ジャーマンポテト</p> <p>※チキンライス</p> <p>チーズ</p> <p>(むぎいり) ※とうふとたまごのスープ 13日 エネルギー 589 kcal 塩分 2.1 g</p>	<p>あひのたび しがけん</p> <p>※あかこんにやくのきんぴら</p> <p>アユのかんろに</p> <p>ゼリー</p> <p>※うちまめじる 14日 エネルギー 590 kcal 塩分 2.2 g</p>
<p>ふりかえきゅうぎょうび</p> <p>17日</p>	<p>※かいそうサラダ</p> <p>オムレツ</p> <p>※ジャム</p> <p>こめこ</p> <p>しよくぱん ※ビーンズカレースープ 18日 エネルギー 634 kcal 塩分 3.2 g</p>	<p>※おかかあえ</p> <p>※ぶたにくのみそいため</p> <p>※れいとうみかん</p> <p>(むぎいり) ※かきたまじる 19日 エネルギー 635 kcal 塩分 1.7 g</p>	<p>※ひじきごはん</p> <p>イワシのうめに</p> <p>(むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそじる 20日 エネルギー 587 kcal 塩分 2.2 g</p>	<p>※やさいのオイスターソースいため</p> <p>※あげだいず</p> <p>ソフトめん</p> <p>※ちゅうかあんかけ 21日 エネルギー 627 kcal 塩分 2.0 g</p>
<p>※もやしのちゅうかあえ</p> <p>※すぶた</p> <p>※はるさめのスープ 24日 エネルギー 612 kcal 塩分 1.8 g</p>	<p>フルーツポンチ</p> <p>※キーマカレー</p> <p>ナン</p> <p>※ポテトスープ 25日 エネルギー 632 kcal 塩分 2.7 g</p>	<p>じゃがいものしおこうじいため</p> <p>※イカのカレーあげ</p> <p>はっこうにゅう</p> <p>いっしょくうどん ※かやくうどん 26日 エネルギー 619 kcal 塩分 1.9 g</p>	<p>※こまつなのそぼろいため</p> <p>※だいずいりツナごはん</p> <p>(むぎいり) ※いなかじる 27日 エネルギー 589 kcal 塩分 1.5 g</p>	<p>※えだまめのおしゆで</p> <p>※ホキのしそあげ</p> <p>アサリのつくだに</p> <p>※きんしたまごのすましじる 28日 エネルギー 608 kcal 塩分 1.5 g</p>

6月



かよう小



鉄分(てつぶん)が
おいしいんだての日

食物(しょくもつ)せんいが
おいしいんだての日

(にほんがたしよく)
「日本型食事」の日

6がつは

「しょくいくげっかん」です。
しょくについてかんがえるつきです。



◇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。