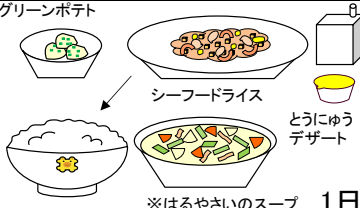
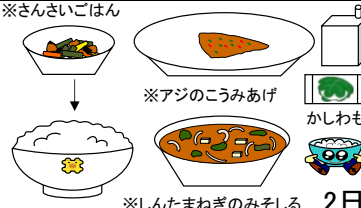
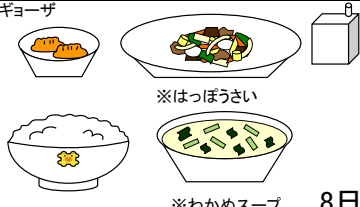
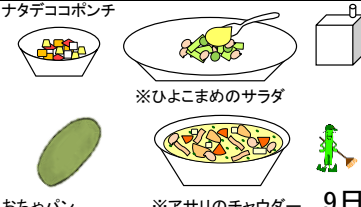
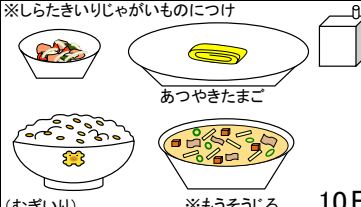
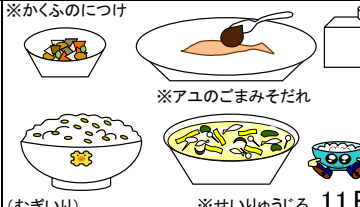
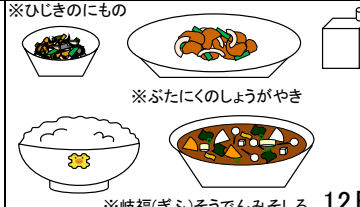
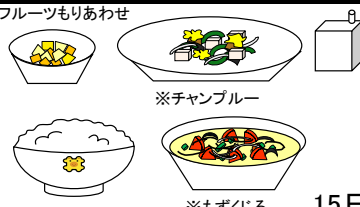
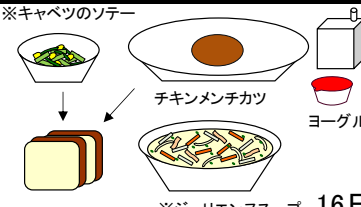
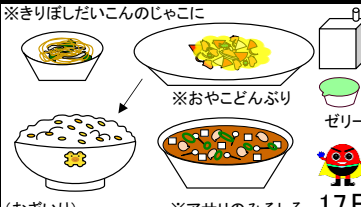
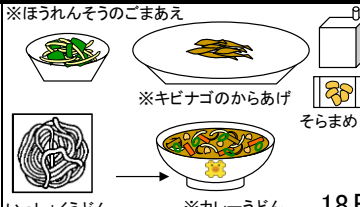

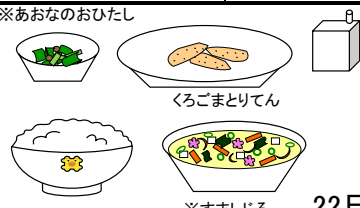
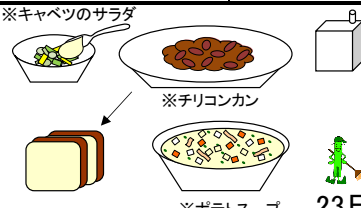

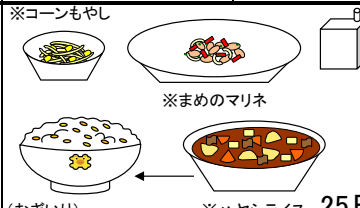


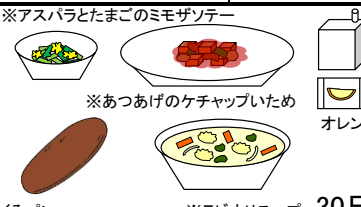
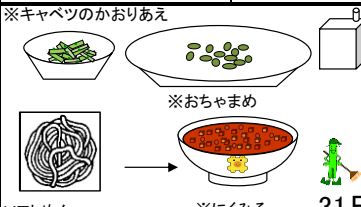


令和5年5月給食献立表

★毎月19日は「食育の日」です。

岐阜市立長森北小学校

月	火	水	木	金
<p>グリーンポテト</p>  <p>シーフードドライ とうにゆうデザート</p> <p>※はるやさいのスープ 1日</p> <p>エネルギー 590 キロカロリー 塩分 1.6g</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 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>けんぽうきねんび</p> <p>3日</p>	<p>みどりのひ</p> <p>4日</p>	<p>こどものひ</p> <p>5日</p>
<p>ギョーザ</p>  <p>※はっほうさい</p> <p>※わかめスープ 8日</p> <p>エネルギー 620 キロカロリー 塩分 2.1g</p>	<p>ナタデココボンチ</p>  <p>※ひよこまめのサラダ</p> <p>おちゃパン ※アサリのチャウダー 9日</p> <p>エネルギー 648 キロカロリー 塩分 2.7g</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 キロカロリー 塩分 2.1g</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) ※せいらゆうじる 11日</p> <p>エネルギー 619 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>※ひじきのにもの</p>  <p>※ぶたにくのしょうがやき</p> <p>※岐福(ぎふ)そうでんみそしる 12日</p> <p>エネルギー 617 キロカロリー 塩分 1.9g</p>
<p>フルーツもりあわせ</p>  <p>※チャンプルー</p> <p>※もずくしる 15日</p> <p>エネルギー 588 キロカロリー 塩分 1.8g</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>※ジュリエンスープ 16日</p> <p>エネルギー 639 キロカロリー 塩分 2.8g</p>	<p>※きりぼしだいごんのじゃこに</p>  <p>※おやごんぶり</p> <p>(むぎいり) ※アサリのみそしる 17日</p> <p>エネルギー 626 キロカロリー 塩分 2.5g</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>いっしょくうどん ※カレーうどん 18日</p> <p>エネルギー 586 キロカロリー 塩分 1.6g</p>	<p>※さやいんげんのにびたし</p>  <p>※だいごんとぶたにくのにもの ※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 キロカロリー 塩分 2.0g</p>
<p>※あおなのおひたし</p>  <p>くろごまとりてん</p> <p>※すましじる 22日</p> <p>エネルギー 594 キロカロリー 塩分 1.4g</p>	<p>※キャベツのサラダ</p>  <p>※チリコンカン ※ポテトスープ</p> <p>エネルギー 613 キロカロリー 塩分 2.8g</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 キロカロリー 塩分 1.8g</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 キロカロリー 塩分 1.7g</p>	<p>※こまつなのときあえ</p>  <p>※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 キロカロリー 塩分 2.2g</p>
<p>※つきだいごんのいために</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 キロカロリー 塩分 1.9g</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>くらパン ※ラビオリスープ 30日</p> <p>エネルギー 671 キロカロリー 塩分 3.3g</p>	<p>※キャベツのかおりあえ</p>  <p>※おちゃまめ</p> <p>ソフトめん ※にくみそ 31日</p> <p>エネルギー 648 キロカロリー 塩分 1.9g</p>	<p>5月</p> <p>長森北小</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、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
◆※の料理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、すべての料理に岐阜県産の食材を使用しています。

◆主な食材の産地は、岐阜市のホームページに掲載してあります。
◆給食用食材の放射性物質検査を行っており、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。
◆給食の赤味噌は、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。