

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>たけのごはん</p> <p>カツオのたたきあげ かしわもち</p> <p>岐福(ぎふ)みそしる 2日</p> <p>エネルギー 727kcal 塩分 2.0g</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>まーぼーどうふ</p> <p>チンゲンサイのちゅうかいため</p> <p>とりだんごスープ 6日</p> <p>エネルギー 596kcal 塩分 2.3g</p> |
| <p>ナタデココボンチ</p> <p>キャベツのサラダ</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 602kcal 塩分 2.5g</p> | <p>しらたきいりじゃがいもにつけ</p> <p>あつやきたまご</p> <p>もうそうじる 10日</p> <p>エネルギー 589kcal 塩分 2.1g</p> | <p>こまつなのにあえ</p> <p>アユのあまだれ</p> <p>(むぎいり) せいらゆうじる 11日</p> <p>エネルギー 554kcal 塩分 1.8g</p> | <p>キャベツのかおりあえ</p> <p>あげだいず</p> <p>ソフトめん にくみそ 12日</p> <p>エネルギー 647kcal 塩分 2.1g</p> | <p>さやいんげんのごまあえ</p> <p>だいこんとぶたにくのにももの なつとう</p> <p>たまねぎのみそしる 13日</p> <p>エネルギー 603kcal 塩分 2.1g</p> |
| <p>ほうれんそうのソテー</p> <p>チリコンカン</p> <p>カラフルスープ 16日</p> <p>エネルギー 602kcal 塩分 2.8g</p> | <p>ギョウザ</p> <p>はつぼうさい</p> <p>わかめスープ 17日</p> <p>エネルギー 632kcal 塩分 2.1g</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 18日</p> <p>エネルギー 657kcal 塩分 1.7g</p> | <p>ごまあえ</p> <p>イカのおりべあげ</p> <p>ソフトめん カレーうどん 19日</p> <p>エネルギー 623kcal 塩分 1.9g</p> | <p>さわあざみのきんぴら</p> <p>ぶたにくのしょうがやき</p> <p>アサリのみそしる 20日</p> <p>エネルギー 614kcal 塩分 2.3g</p> |
| <p>キャベツのカレーソテー</p> <p>ポイルウイナー</p> <p>ゼリー</p> <p>コッペパン ミネストローネ 23日</p> <p>エネルギー 629kcal 塩分 2.9g</p> | <p>こまつなのおかかあえ</p> <p>くるごまとりてん</p> <p>すましじる 24日</p> <p>エネルギー 589kcal 塩分 1.4g</p> | <p>グリーンポテト</p> <p>シーフードドライ</p> <p>とうにゆうデザート</p> <p>(むぎいり) はるやさいのスープ 25日</p> <p>エネルギー 596kcal 塩分 1.7g</p> | <p>ごんざ</p> <p>あげだしどうふのやさいあんかけ</p> <p>ソフトめん そうめんじる 26日</p> <p>エネルギー 626kcal 塩分 1.7g</p> | <p>きりぼしだいこんのにつけ</p> <p>マグロのさらさあげ</p> <p>みそしる 27日</p> <p>エネルギー 617kcal 塩分 1.7g</p> |
| <p>ひよこまめのサラダ</p> <p>アジのだいずころもあげ</p> <p>ジャム</p> <p>ジュリエヌスープ 30日</p> <p>エネルギー 636kcal 塩分 2.5g</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 31日</p> <p>エネルギー 594kcal 塩分 1.9g</p> | <p>5月</p> <p>長良東小学</p> <p>◇米は岐阜県産を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。</p> | | |