

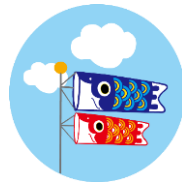

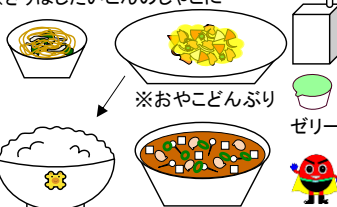





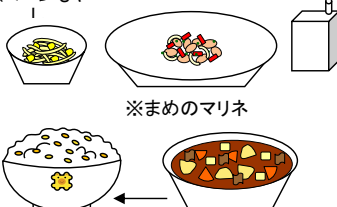




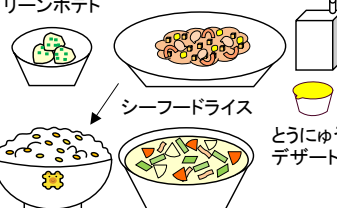
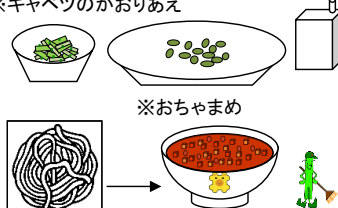

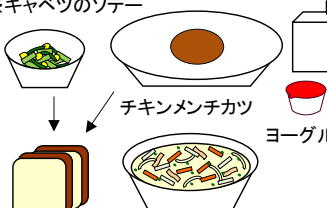





<p>ナタデココポンチ</p>  <p>※ひよこまめのサラダ</p> <p>おちゃパン ※アサリのチャウダー 1日</p> <p>エネルギー 648kcal 塩分 2.7g</p>	<p>※さんさいごはん</p>  <p>※アジのこうみあげ</p> <p>かしわもち</p> <p>※しんたまねぎのみそしる 2日</p> <p>エネルギー 722kcal 塩分 1.9g</p>	<p>3日：けんぽうきねんび 4日：みどりのひ</p> <p>◇米は岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は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。◇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>		<p>こどものひ</p>  <p>5日</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 8日</p> <p>エネルギー 613kcal 塩分 2.8g</p>	<p>※きりぼしだいこんのじゃこに</p>  <p>※おやこどんぶり</p> <p>ゼリー</p> <p>※アサリのみそしる 9日</p> <p>エネルギー 626kcal 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</p> <p>そらまめ</p> <p>いっしょうどん ※カレーうどん 10日</p> <p>エネルギー 586kcal 塩分 1.6g</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) ※せいりゅうじ 11日</p> <p>エネルギー 619kcal 塩分 1.7g</p>	<p>※ひじきのにも</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 617kcal 塩分 1.9g</p>
<p>ふりかえきゅうぎょうび</p>  <p>15日</p>	<p>※こまつなのときええ</p>  <p>※カツオのたつたあげ</p> <p>ゼリー</p> <p>こうちけん</p> <p>※どろめじる 16日</p> <p>エネルギー 637kcal 塩分 2.2g</p>	<p>※ごぼうのからあげ</p>  <p>※まめのマリネ</p> <p>(むぎいり) ※ハヤシライス 17日</p> <p>エネルギー 635kcal 塩分 1.7g</p>	<p>ギョーザ</p>  <p>※はっほうさい</p> <p>(むぎいり) ※わかめスープ 18日</p> <p>エネルギー 620kcal 塩分 2.1g</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</p> <p>※はつこ</p> <p>※はるどりごぼうのみそしる 19日</p> <p>エネルギー 572kcal 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 594kcal 塩分 1.4g</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>※もうそうじる 23日</p> <p>エネルギー 578kcal 塩分 2.1g</p>	<p>グリーンポテト</p>  <p>シーフードライス</p> <p>とうにゅうデザート</p> <p>(むぎいり) ※はるやさいのスープ 24日</p> <p>エネルギー 590kcal 塩分 1.6g</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</p> <p>※にくみそ 25日</p> <p>エネルギー 648kcal 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>※もずくじる 26日</p> <p>エネルギー 588kcal 塩分 1.8g</p>
<p>※キャベツのソテー</p>  <p>チキンメンチカツ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>※ジュリエンスープ 29日</p> <p>エネルギー 639kcal 塩分 2.8g</p>	<p>※いそにしき</p>  <p>イカとしんじやがのあめがらめ</p> <p>ふりかけ</p> <p>※さわにわん 30日</p> <p>エネルギー 613kcal 塩分 1.8g</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>(むぎいり) ※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>ながらひがししょうがっこう</p> <p>あじのたび</p> <p>こんげつは『こうちけん』</p> 