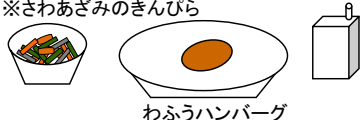
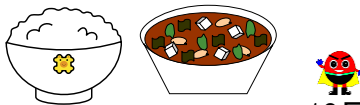
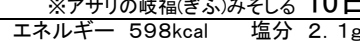


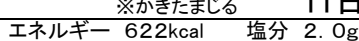
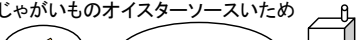
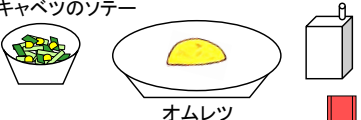
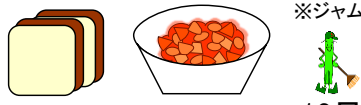
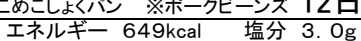

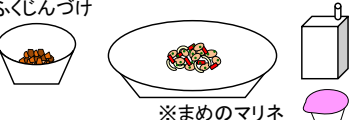
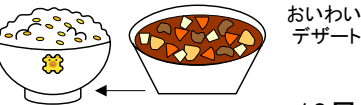
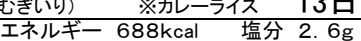
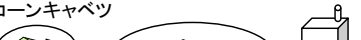
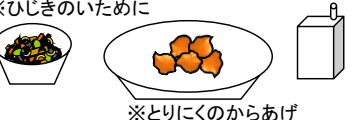

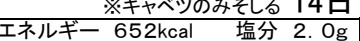
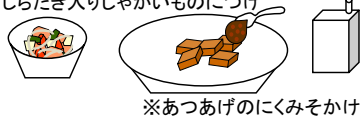

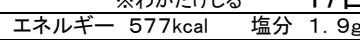


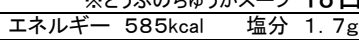
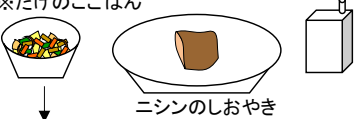

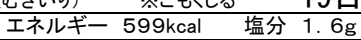

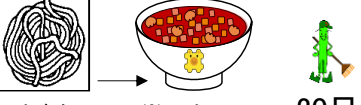
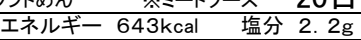
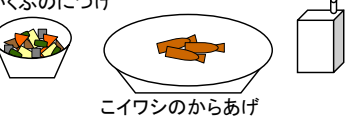

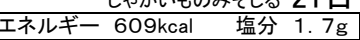
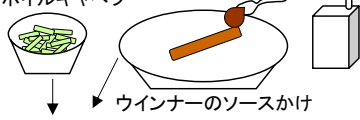

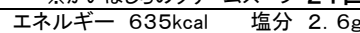

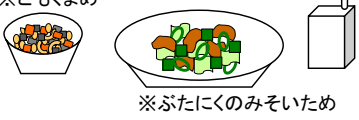

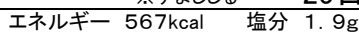
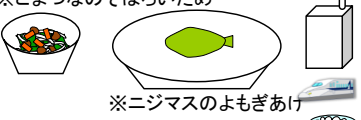
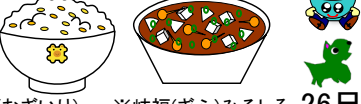
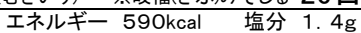

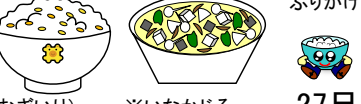
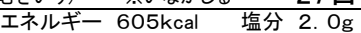



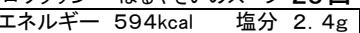
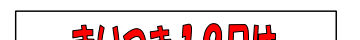


※さわあざみのきんぴら  わふうハンバーグ  ※アサリの岐福(ぎふ)みそしる 10日  エネルギー 598kcal 塩分 2.1g	たけのこのおかに  ※ちくわのいそべあげ  ゼリー  ※かきたまじる 11日  エネルギー 622kcal 塩分 2.0g	キャベツのソテー  オムレツ  ※ジャム  こめこしょくパン ※ポークビーンズ 12日  エネルギー 649kcal 塩分 3.0g	ふくじんづけ  ※まめのマリネ  おいおいデザート  (むぎいり) ※カレーライス 13日  エネルギー 688kcal 塩分 2.6g	※ひじきのいために  ※とりにくのからあげ  ※キャベツのみそしる 14日  エネルギー 652kcal 塩分 2.0g
しらたき入りじゃがいものにつけ  ※あつあげのにくみそかけ  ※わかたけじる 17日  エネルギー 577kcal 塩分 1.9g	じゃがいものオイスターソースいため  あげシューマイ  ※とうふのちゅうかスープ 18日  エネルギー 585kcal 塩分 1.7g	※たけのこのごはん  ニシンのしおやき  (むぎいり) ※ごもくじる 19日  エネルギー 599kcal 塩分 1.6g	コーンキャベツ  グリーンポテト  ソフトめん ※ミートソース 20日  エネルギー 643kcal 塩分 2.2g	かくふのにつけ  こいワシのからあげ  じゃがいものみそしる 21日  エネルギー 609kcal 塩分 1.7g
ポイルキャベツ  ウィナーのソースかけ  コッパン  ※かいばしらのクリームスープ 24日  エネルギー 635kcal 塩分 2.6g	※ごもくめ  ※ぶたにくのみそいため  ※すまじる 25日  エネルギー 567kcal 塩分 1.9g	※こまつなのそぼろいため  ※ニジマスのよもぎあげ  (むぎいり) ※岐福(ぎふ)みそしる 26日  エネルギー 590kcal 塩分 1.4g	キャベツのあまずあえ  ※マグロのさらさあげ  ふりかけ  (むぎいり) ※いなかじる 27日  エネルギー 605kcal 塩分 2.0g	フルーツしらたま  アサリのスパゲティ  チーズ  クロワッサン はるやさいのスープ 28日  エネルギー 594kcal 塩分 2.4g

4月



ながらひがししょうがっこう



こけつは「ぎふけん」



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

(にほんがたしょくじ)
「日本型食事」の日

このマークは
「ふるさとしょくさいの日」
すべてのこんだてに ぎふけんさんの
しょくさいが つかわれています。

まいつき19日は
「しょくいくの日」
しょくについて
かんがえる日です。

ぼうし、エプロン、マスクをつけよう。



てあらい・しょうどくをしっかりとしよう。



こころをこめて あいさつをしよう。

◇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。