

5月

ながらひがししょうがっこう



ナタデココボンチ

※ひよこまめのサラダ

おちゃパン ※アサリのチャウダー 1日

エネルギー 649kcal 塩分 2.7g

※たけのこごはん

※カツオのさらさあげ

かしわもち

(むぎいり) ※たまねぎのみそしる 2日

エネルギー 699kcal 塩分 1.9g

3日けんぽうきねんび

6日ふりかえきゅうじつ

13日ふりかえきゅうぎょうび

少年写真新聞社2024

◇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。

※ほうれんそうのだいずあえ

※こやどうふのそぼろに

ふりかけ

※もうそうじる 7日

エネルギー 609kcal 塩分 2.5g

※キャベツのサラダ

※スロッピージョー

ヨーグルト

きりこみいりロツペパ※ポテトスープ 8日

エネルギー 642kcal 塩分 2.7g

グリーンポテト

※シーフードライス

とうにゆうデザート

(むぎいり) ※アスパラガスのスープ 9日

エネルギー 607kcal 塩分 1.6g

たけのこのとさに

※アジのだいずころもあげ

ゼリー

※あおさのしんじょじる 10日

エネルギー 601kcal 塩分 1.6g

※にくじゃが

あつやきたまご

※アサリのみそしる 14日

エネルギー 588kcal 塩分 1.8g

※コーンもやし

※まめのマリネ

※ハヤシライス 15日

(むぎいり) 15日

エネルギー 632kcal 塩分 1.7g

※キャベツのかおりあえ

おちやまめ

ソフトめん

※にくみそ 16日

エネルギー 651kcal 塩分 1.9g

※つきだいこんのいために

※ぐじょうみそけいちゃん

※かきたまじる 17日

エネルギー 594kcal 塩分 1.9g

※キャベツのカレーソーテー

しろみざかなフライ

オレンジ

※ミネストローネ 20日

エネルギー 674kcal 塩分 2.9g

フルーツもりあわせ

※チャンプルー

※たまごいりもずくる 21日

エネルギー 596kcal 塩分 1.7g

※ほうれんそうのおかかあえ

※ささかまぼこのいそべあげ

ずんだもち

みやぎけん

※おくずかけ 22日

(むぎいり) 22日

エネルギー 662kcal 塩分 1.7g

ギョーザ

※はっぼうさい

※わかめスープ 23日

(むぎいり) 23日

エネルギー 606kcal 塩分 2.0g

※ツナとひじきのにももの

※ぶたにくのしょうがやき

※岐福(ぎふ)そうでんみそしる 24日

エネルギー 601kcal 塩分 1.9g

※アスパラのミモザソーテー

※あつあげのケチャップいため

くろパン

※キャロットポタージュ 27日

エネルギー 609kcal 塩分 2.4g

※さいいんげんのけずりぶしあじ

※だいこんとぶたにくのにももの

なっとう

※ごぼうの岐福(ぎふ)みそしる 28日

エネルギー 595kcal 塩分 2.0g

※こまつなごまあえ

※キビナゴのからあげ

そらまめ

いっしょくうどん

※カレーうどん 29日

エネルギー 594kcal 塩分 1.6g

※いそにしき

※おやこどんぶり

(むぎいり)

※キャベツの岐福(ぎふ)みそしる 30日

エネルギー 647kcal 塩分 2.7g

こんにやくのきんぴら

イカとしんじやがのあめがらめ

ひじきのつくだに

※さわかにわん 31日

エネルギー 600kcal 塩分 2.2g