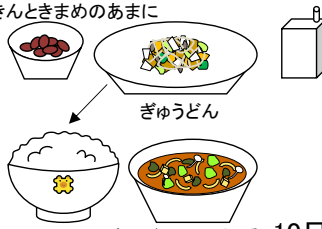

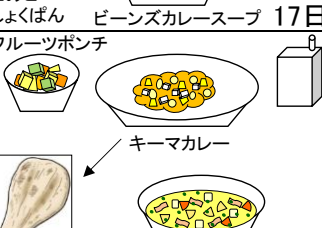

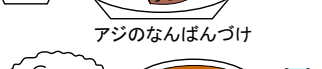


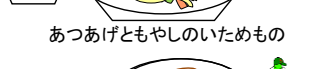



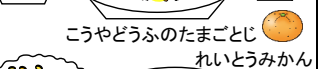

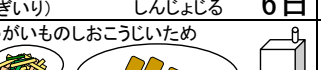

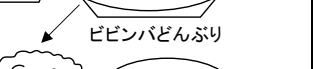

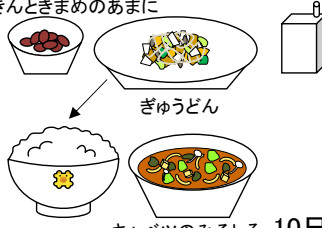

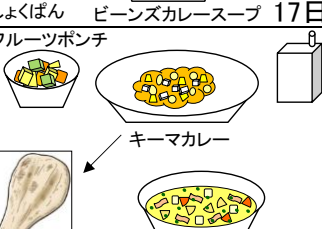


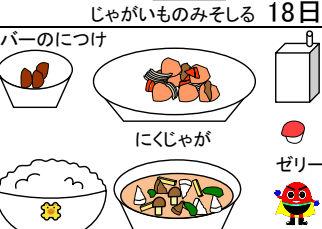

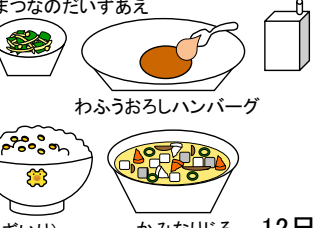

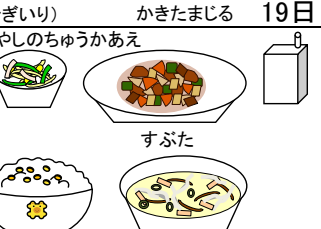
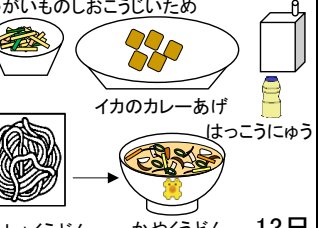
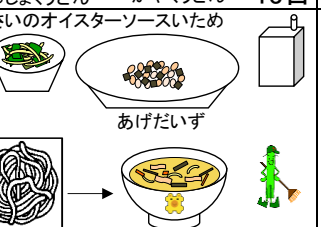
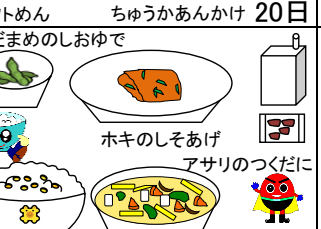
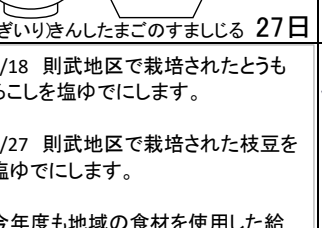

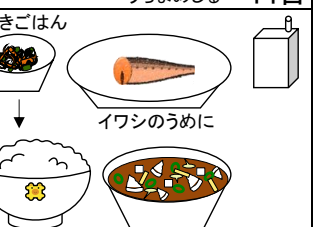
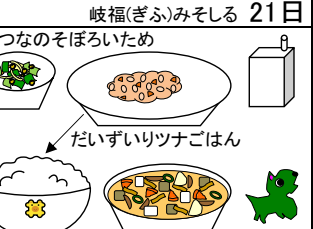
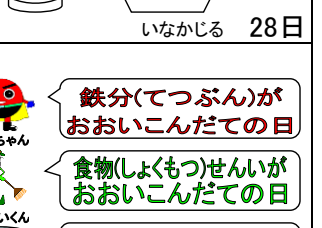

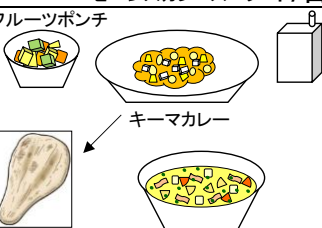
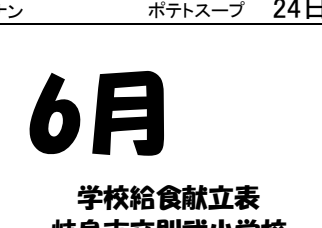
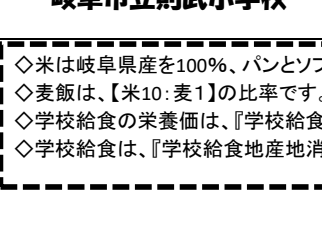


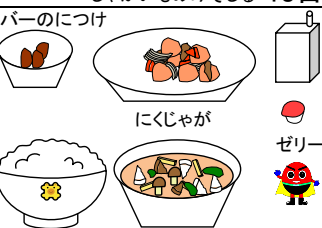


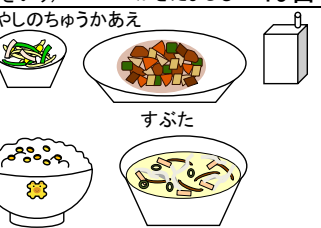
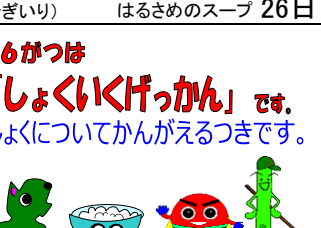
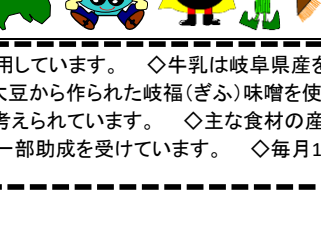
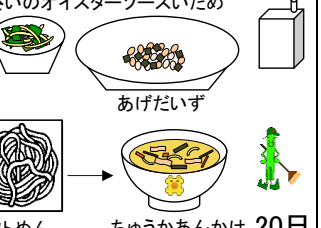

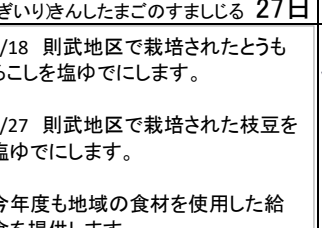
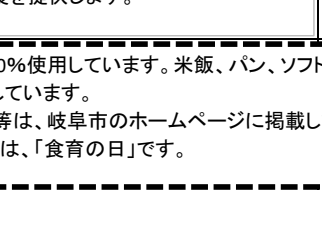

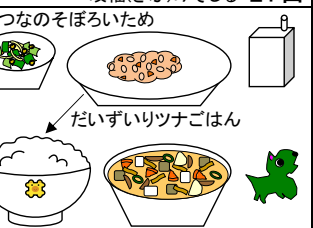
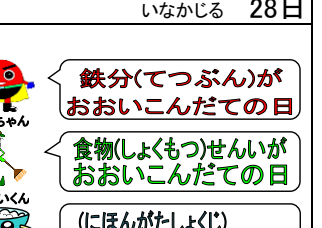
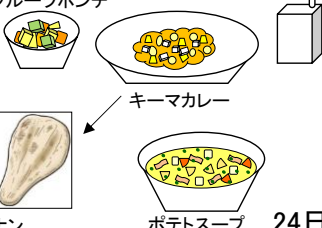
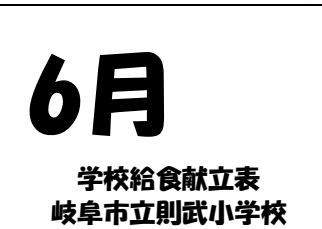
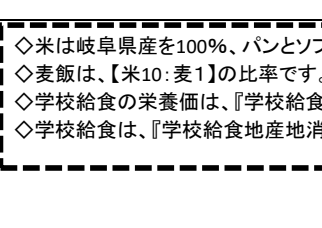



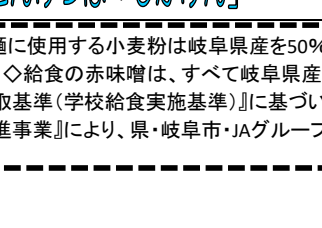

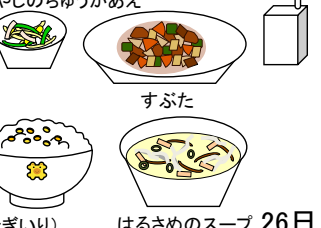

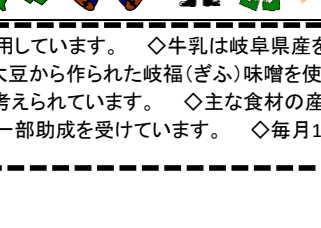
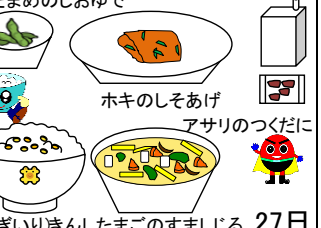
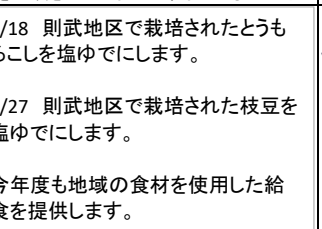
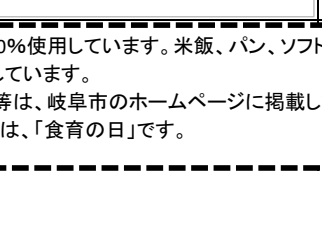

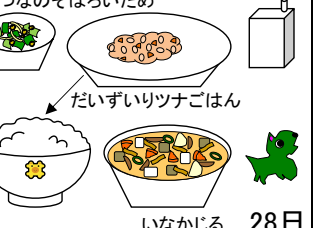
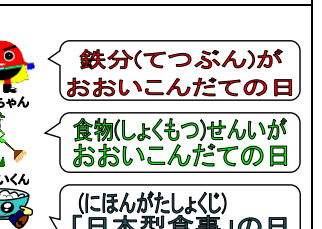
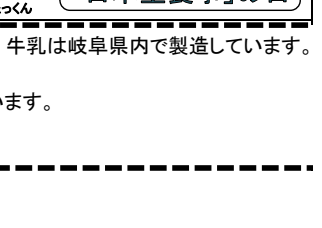


運動会の  
振替休業日

<p>3日</p> <p>きんときまめのあまに</p>  <p>ぎゅうどん</p>  <p>キャベツのみそしる</p> 	<p>じゃがいものきんぴら</p>  <p>アジのなんばんづけ</p>  <p>たまねぎのみそしる</p>  <p>4日</p>	<p>フルーツもりあわせ</p>  <p>あつあげともやしのいためもの</p>  <p>こがたパン</p>  <p>やきそば</p>  <p>5日</p>	<p>かみかみあえ</p>  <p>こうやどうふのたまごとし</p>  <p>れいとうみかん</p>  <p>(むぎいり) しんじょじる</p>  <p>6日</p>	<p>あまエビのからあげ</p>  <p>ビビンバどんぶり</p>  <p>わかめスープ</p>  <p>7日</p>
<p>10日</p> <p>きんときまめのあまに</p>  <p>ぎゅうどん</p>  <p>キャベツのみそしる</p> 	<p>ジャーマンポテト</p>  <p>チキンライス</p>  <p>チーズ</p>  <p>とうふとたまごのスープ</p>  <p>11日</p>	<p>こまつなのだいずあえ</p>  <p>わふうおろしハンバーグ</p>  <p>(むぎいり) かみなりじる</p>  <p>12日</p>	<p>じゃがいものしおこうじいため</p>  <p>イカのカレーあげ</p>  <p>はっこうにゅう</p>  <p>いっしょううどん かやくうどん</p>  <p>13日</p>	<p>あかこんにゃくのきんぴら</p>  <p>アユのかんろに</p>  <p>ゼリー</p>  <p>うちめじる</p>  <p>14日</p>
<p>かいそうサラダ</p>  <p>オムレツ</p>  <p>ジャム</p>  <p>こめこ</p>  <p>しよくばん</p>  <p>ビーンズカレー</p>  <p>17日</p>	<p>とうもろこしのおゆで</p>  <p>シヤモのおちゃあげ</p>  <p>じゃがいものみそしる</p>  <p>18日</p>	<p>おかかあえ</p>  <p>ぶたにくのみそいため</p>  <p>れいとうみかん</p>  <p>(むぎいり) かきたまじる</p>  <p>19日</p>	<p>やさいのオイスターソースいため</p>  <p>あげだいず</p>  <p>ソフトめん</p>  <p>ちゅうかあんかけ</p>  <p>20日</p>	<p>ひじきごはん</p>  <p>イワシのうめに</p>  <p>岐福(ぎふ)みそしる</p>  <p>21日</p>
<p>フルーツポンチ</p>  <p>キーマカレー</p>  <p>ナン</p>  <p>ポテトスープ</p>  <p>24日</p>	<p>レバーのにつけ</p>  <p>にくじゃが</p>  <p>ゼリー</p>  <p>とうにゅういりみそしる</p>  <p>25日</p>	<p>もやしのちゅうかあえ</p>  <p>すぶた</p>  <p>(むぎいり) はるさめのスープ</p>  <p>26日</p>	<p>えだまめのおゆで</p>  <p>ホキのしそあげ</p>  <p>アサリのつくだに</p>  <p>(むぎいり) きんしたまごのすまじる</p>  <p>27日</p>	<p>こまつなのそぼろいため</p>  <p>だいずいりツナごはん</p>  <p>いなかじる</p>  <p>28日</p>

6月

学校給食献立表  
岐阜市立則武小学校



6/18 則武地区で栽培されたとうもろこしを塩ゆでにします。

6/27 則武地区で栽培された枝豆を塩ゆでにします。

今年度も地域の食材を使用した給食を提供します。



鉄分(てつぶん)が  
おいしいこんだての日

食物(しよくもつ)せんいが  
おいしいこんだての日

(にほんがたしよく)  
「日本型食事」の日

◇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。  
◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。 ◇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。 ◇主な食材の産地等は、岐阜市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・岐阜市・JAグループの一部助成を受けています。 ◇毎月19日は、「食育の日」です。