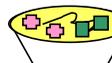
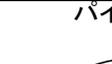
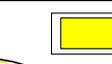
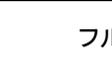
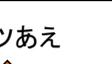
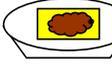
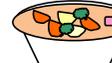
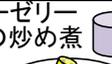
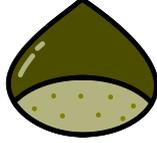
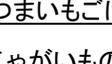
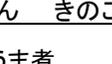
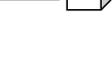
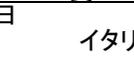
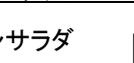
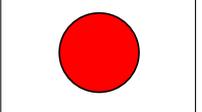
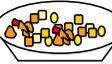
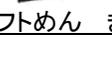
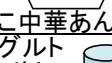
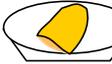
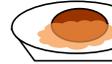
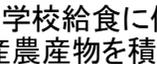
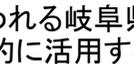
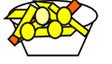
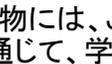
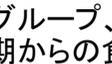
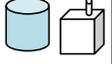
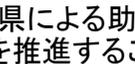
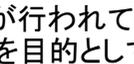


# 給食献立表

<p><b>今月の行事食と季節の料理</b></p> <p>18日 ホキの竜田揚げ 29日 サケのもみじ焼き</p>	<p>1日 ひじきの炒め煮   三色サケそぼろ   麦ごはん  湯葉のすまし汁 </p>	<p>2日 切干大根のサラダ   さつまいもかき揚げ   袋入りうどん  きつねうどんのつゆ </p>	<p>3日 ほうれん草のおかかあえ   厚揚げの肉みそかけ   麦ごはん  昆布汁 </p>	<p>4日 プルーンヨーグルト   サワラの高麗揚げ   キムチチャーハン  チンゲンサイのスープ </p>
<p>7日 ごぼうサラダ   ミートボールのケチャップがらめ   ツイストパン  白菜スープ </p>	<p>8日 パイン  八宝菜   麦ごはん  わかめスープ </p>	<p>9日 フルーツあえ   焼きぎょうざ   小型パン  焼きそば </p>	<p>10日 ブルーベリーゼリー   高野豆腐と野菜の炒め煮   ちくわの二色ごま揚げ   麦ごはん  白玉ふのすまし汁 </p>	<p>11日 オレンジ  小松菜のソテー   福神漬   麦ごはん  ビーフカレー </p>
<p>14日 <b>体育の日</b></p> <p>   いい歯の日  食育の日 </p>	<p>15日 <b>秋季休業日</b></p> <p></p>	<p>16日 <b>秋季休業日</b></p> <p></p>	<p>17日 みかん   ホイコーロー   麦ごはん  ワンタンスープ </p>	<p>18日 柿   白身魚(ホキ)の竜田揚げ   さつまいもごはん  きのご汁 </p>
<p>21日 アーモンド小魚  キャベツのソテー   マーマレードチキン   レーズン食パン  ポテトスープ </p>	<p>22日 <b>即位礼正殿の儀</b></p> <p></p>	<p>23日 中華サラダ   さつまいもと小魚のごまがらめ   ソフトめん  きのこ中華あんかけ </p>	<p>24日 吹き寄せ煮   サバの塩焼き   麦ごはん  かきたま汁 </p>	<p>25日 じゃがいものうま煮   和風おろしハンバーグ   麦ごはん  厚揚げのみそ汁 </p>
<p>28日 イタリアンサラダ   イカのハーブ焼き   黒パン  秋野菜シチュー </p>	<p>29日 りんご   五目豆   ひじきの佃煮  サケのもみじ焼き  麦ごはん  さといものみそ汁 </p>	<p>30日 ヨーグルト   コーンもやし   さつまいもチップス   小型パン  カレーうどん </p>	<p>31日 みそあえ   マメアジのから揚げ   麦ごはん  いものこ汁 </p>	<p><b>旬の食材</b></p> <p>さけ さんま さつまいも ぶどう かき きのこ</p>

学校給食に使用される岐阜県産農産物には、JAグループ、市町村、県による助成が行われています。「学校給食地産地消推進事業」は学校給食において岐阜県産農産物を積極的に活用することを通じて、学童期からの食農教育を推進することを目的としています。