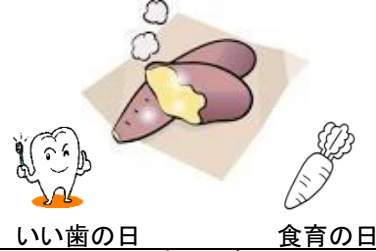


給食献立表

各務原市立緑陽中学校

学校給食に使わ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。



いい歯の日 食育の日

旬の食材
サケ きのこと さつまいも
大根 白菜 ねぎ 柿

4日 **振替休日**
明日、11月24日は各務原にんじんの日
各務原にんじんのキャラクター **かかみちゃん** 

5日 ビビンバ(ナムルサラダ)
ビビンバ(焼き肉)
わかめスープ
麦ごはん

6日 味付小魚 フルーツあえ
オムレツ
焼きそば
小型パン

7日 五目豆
サケのちゃんちゃん焼き
白玉ふのすまし汁
麦ごはん

8日 パイン
白身魚(ホキ)フライ
きのこごはん 大根のみそ汁
きんぴらごぼう
サワラの高麗焼き
豆腐のチゲ
麦ごはん

11日 ビーンズサラダ
いちごジャム
アジのマヨネーズ焼き
米粉食パン キャロットポタージュ

12日 オレンジ
小松菜と切干大根のおかかあえ
厚揚げのそぼろあんかけ
麦ごはん かきたま汁

13日 海藻サラダ
大豆と小魚のごまがらめ
みそソース
ソフト麺

14日 柿
じゃがいものうま煮
鶏肉の柚庵焼き
湯葉のすまし汁
麦ごはん

15日 ヨーグルト
豚肉のごま揚げ
金魚めし 昆布汁

18日 グリーンサラダ
ハンバーグ
バンズパン ミネストローネ

19日 ひじきの炒め煮
サンマの蒲焼き風
豚汁
麦ごはん

20日 りんご
小松菜の煮びたし
ちくわの更紗(さらさ)揚げ
わかめうどん
小型パン

21日 焼きビーフン
焼きぎょうざ
にら卵スープ
麦ごはん

22日 吹き寄せ煮
サバの塩焼き
白菜汁
麦ごはん

25日 大根サラダ
キャロットチキン
黒パン コンソメスープ

26日 にんじんのきんぴら
舞茸牛丼の具
呉汁(ごじる)
麦ごはん

27日 にんじんサラダ
さつまいも蒸しパン ラーメン

28日 みかん
ほうれん草のソテー
福神漬
根菜カレー
麦ごはん

29日 キャロットゼリー
かぼちゃコロッケ
吹き寄せごはん きのことかぶのすまし汁