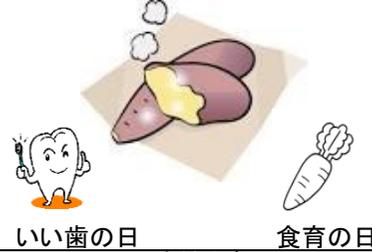


# 給食献立表

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