



給食献立表

各務原市立緑陽中学校

<p>2日</p> <p>カラフルポテト</p> <p>イカのハーブ焼き</p> <p>黒コッパン 白菜スープ</p>	<p>3日</p> <p>ひじきの炒め煮</p> <p>三色鶏そぼろ</p> <p>麦ごはん 大根のみそ汁</p>	<p>4日</p> <p>根菜サラダ</p> <p>フランクフルト</p> <p>小型パン 焼きそば</p>	<p>5日</p> <p>焼きプリンタルト 白菜の塩昆布あえ</p> <p>焼きシシャモ</p> <p>麦ごはん 関東煮</p>	<p>6日</p> <p>ヨーグルト</p> <p>白身魚(ホキ)フライ</p> <p>カレーピラフ ジュリエンスープ</p>
<p>9日</p> <p>海藻サラダ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>バンズパン クリームシチュー</p>	<p>10日</p> <p>みかん 小松菜と切干大根の ごまあえ</p> <p>サバのみそ煮</p> <p>麦ごはん 湯葉のすまし汁</p>	<p>11日</p> <p>キャベツのおかかあえ</p> <p>ハタハタのから揚げ</p> <p>小型米粉パン みそ煮こみうどん</p>	<p>12日</p> <p>パン</p> <p>酢豚</p> <p>麦ごはん 卵わかめスープ</p>	<p>13日</p> <p>りんごゼリー キャベツのソテー</p> <p>福神漬</p> <p>麦ごはん チキンカレー</p>
<p>16日</p> <p>キウイ もやしサラダ</p> <p>オムレツ</p> <p>レーズンパン ポトフ</p>	<p>17日</p> <p>大根と豚肉の煮物</p> <p>かぼちゃの天ぷら</p> <p>麦ごはん いものこ汁</p>	<p>18日</p> <p>中華サラダ</p> <p>大学いも</p> <p>ソフトめん 麻婆ピリ辛ソース</p>	<p>19日</p> <p>岐阜ほうれん草の ナムルサラダ</p> <p>焼肉</p> <p>麦ごはん キムチなべ</p>	<p>20日</p> <p>りんご</p> <p>サワラの柚庵揚げ</p> <p>五目ごはん みそけんちん汁</p>
<p>23日</p> <p>小松菜のソテー</p> <p>いちごジャム れんこんチップス</p> <p>食パン ポークビーンズ</p>	<p>24日</p> <p>セレクトデザート 野菜サラダ</p> <p>マーメレードチキン</p> <p>麦ごはん ハッシュドビーフ</p>	<p>25日</p> <p>切干大根のサラダ</p> <p>厚焼き卵</p> <p>シナモンパン ラーメン</p>	<p>26日</p> <p>年越しのおかず</p> <p>丸干しワシのから揚げ</p> <p>のりの佃煮</p> <p>麦ごはん 白菜のみそ汁</p>	<p>いい歯の日</p> <p>食育の日</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。