



給食献立表

各務原市立緑陽中学校

<p>3日</p> <p>カラフルサラダ</p> <p>イワシフライ</p> <p>ツイストパン ビーンズシチュー</p>	<p>4日</p> <p>キャベツのかおりあえ</p> <p>サケの塩焼き</p> <p>麦ごはん みそおでん</p>	<p>5日</p> <p>もやしソテー</p> <p>ココアビーンズ</p> <p>ソフトめん カレーソース</p>	<p>6日</p> <p>いちご ゆかりの和え物</p> <p>ウナギのひつまぶし(ウナギと錦糸卵)</p> <p>麦ごはん 豚汁</p>	<p>7日</p> <p>切干太根の煮つけ</p> <p>厚焼き卵</p> <p>麦ごはん すき焼き</p>
<p>10日</p> <p>焼きプリンタルト</p> <p>シーザーサラダ</p> <p>フライドチキン</p> <p>クロワッサン コーンポタージュ</p> <p>《中3リクエストメニュー》</p>	<p>11日</p> <p>建国記念の日</p>	<p>12日</p> <p>ヨーグルト</p> <p>大根の中華煮</p> <p>春巻</p> <p>小型パン みそラーメン</p>	<p>13日</p> <p>白菜の塩昆布あえ</p> <p>サバの煮つけ</p> <p>麦ごはん 沢煮椀</p>	<p>14日</p> <p>オレンジ</p> <p>豚肉のごま揚げ</p> <p>大豆ごはん けんちん汁</p>
<p>17日</p> <p>パイ</p> <p>コーンもやし</p> <p>りんごジャム</p> <p>イカのハーブ焼き</p> <p>食パン 肉だんごのスープ煮</p>	<p>18日</p> <p>こんにゃくの土佐煮</p> <p>鶏ごぼう</p> <p>麦ごはん 呉汁</p>	<p>19日</p> <p>れんこんサラダ</p> <p>かきあげ</p> <p>袋入りうどん きつねうどんのつゆ</p>	<p>20日</p> <p>豆乳プリン</p> <p>小松菜と厚揚げの煮びたし</p> <p>ワカサギのから揚げ</p> <p>麦ごはん いものこ汁</p>	<p>21日</p> <p>炒めナムル</p> <p>豚しゅうまい</p> <p>麦ごはん 麻婆豆腐</p>
<p>24日</p> <p>振替休日</p> <p>いい歯の日</p> <p>食育の日</p>	<p>25日</p> <p>チーズ</p> <p>菜花のごまあえ</p> <p>福神漬</p> <p>麦ごはん 根菜カレー</p>	<p>26日</p> <p>わかめサラダ</p> <p>フランクフルト</p> <p>小型パン 焼きそば</p>	<p>27日</p> <p>肉じゃが</p> <p>サワラのゆずみそ焼き</p> <p>麦ごはん 湯葉のすまし汁</p>	<p>28日</p> <p>杏仁豆腐</p> <p>コーリンチー</p> <p>キムチチャーハン チンゲンサイのスープ</p>

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。