

# 給食献立表

<p><b>旬の食材</b></p> <p>なす なし ぶどう さんま さけ さつまいも</p>	<p>1日 パイン</p> <p>ビビンバ</p> <p>麦ごはん わかめスープ</p>	<p>2日</p> <p>フルーツ杏仁あえ</p> <p>小型パン 焼きそば</p>	<p>3日</p> <p>のり佃煮 シシヤモの磯辺揚げ</p> <p>麦ごはん 湯葉のすまし汁</p>	<p>4日 はちみつレモンゼリー</p> <p>かぼちゃのコロッケ</p> <p>カレーピラフ 野菜スープ</p>
<p>7日</p> <p>サケのハーブパン粉焼き</p> <p>黒パン ミネストローネ</p>	<p>8日</p> <p>豚肉のごま揚げ</p> <p>麦ごはん なすのみそ汁</p>	<p>9日 フローズンヨーグルト</p> <p>チンジャオロースー</p> <p>袋入りラーメン ラーメンのつゆ</p>	<p>10日</p> <p>和風ハンバーグ</p> <p>麦ごはん きのこと汁</p>	<p>11日 チーズ</p> <p>イワシの南蛮漬け</p> <p>麦ごはん 白玉ふのすまし汁</p>
<p>14日</p> <p>タンドリーチキン</p> <p>コッペパン マカロニスープ</p>	<p>15日</p> <p>わかめふりかけ 厚揚げのおろしかけ</p> <p>麦ごはん 冬瓜汁</p>	<p>16日 ブルーベリーゼリー</p> <p>小松菜のソテー</p> <p>ソフトめん ツナマトソース</p>	<p>17日</p> <p>サワラの高麗焼き</p> <p>麦ごはん トックスープ</p>	<p>18日 岐阜の梨ゼリー</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>五目ごはん けんちん汁</p>
<p>21日</p> <p><b>敬老の日</b></p> 	<p>22日</p> <p><b>秋分の日</b></p> <p>いい歯の日 食育の日</p>	<p>23日</p> <p>オムレツ</p> <p>小型米粉パン スパゲティナポリタン</p>	<p>24日 冷凍みかん</p> <p>酢豚</p> <p>麦ごはん にら玉スープ</p>	<p>25日 ヨーグルト</p> <p>キャベツのソテー</p> <p>麦ごはん 秋野菜カレー</p>
<p>28日</p> <p>ささみのレモンソース</p> <p>レーズンパン 白菜スープ</p>	<p>29日</p> <p>サンマの塩焼き</p> <p>麦ごはん さといものみそ汁</p>	<p>30日 ぶどうゼリー</p> <p>小松菜のおかかあえ</p> <p>小型パン きつねうどん</p>	<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。</p>	