

2022



給食献立表

かかみがはらしりつ りよく ちゅうがっこう
各務原市立緑陽中学校

		いい歯の日 食育の日	1日 ひじきの炒め煮 三色ごはん (鮭・卵・枝豆) 麦ごはん 切干大根の味噌汁	2日 りんご サンマの竜田揚げ 大根めし 白菜鍋
5日 いちご ビーンズサラダ 鶏肉のパン粉焼き コッペパン クリームシチュー	6日 炒めナムル 焼肉 麦ごはん トックスープ	7日 キャベツの塩昆布あえ さつまいもと小魚の揚げ煮 小型黒パン 味噌煮込みうどん	8日 ゆずゼリー 五目きんぴら サワラの照り焼き 麦ごはん 白玉麩のすまし汁	9日 パイン 酢豚 麦ごはん 豆腐の中華スープ
12日 キャベツのソテー スライスチーズ ハンバーグケチャップソース パンズパン コーンスープ	13日 りんご (シナノゴールド)  小松菜のソテー 福神漬け 麦ごはん 冬野菜チキンカレー	14日 海藻サラダ れんこんチップス ソフト麺 マーボーソース	15日 アーモンド小魚 すき焼き 麦ごはん 湯葉のすまし汁	16日 ブルーヨーグルト 白身魚フライ チキンライス ポテトスープ
19日 もやしとほうれん草のソテー チョコクリーム ささみのレモンソース 米粉入り食パン ポークビーンズ	20日 みかん じゃがいもの旨煮 厚揚げの肉味噌かけ 麦ごはん けんちん汁	21日 型抜きチーズ 大根サラダ 厚焼きたまご シナモンパン 煮込みラーメン	22日 キャベツのゆず香あえ 鮭の昆布マヨ焼き 麦ごはん かぼちゃの味噌汁	23日 クリスマスデザート マーマレードチキン カレーピラフ ポトフ
今月の行事食と季節の料理 22日 冬至献立 23日 クリスマス献立	旬の食材 はくさい かぶ さといも	学校給食に使われる岐阜県産農産物には、J A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。		