

2023



給食献立表

各務原市立緑陽中学校

		<p>いい歯の日 食育の日</p>	<p>旬の食材</p> <p>はくさい かぶ さといも</p>	<p>1日</p> <p>りんご </p> <p>ホキのから揚げ </p> <p>大根飯 白菜鍋 </p>
<p>4日</p> <p>大根サラダ </p> <p>チョコクリーム </p> <p>鶏肉のカレーパン粉焼き </p> <p>米粉食パン マカロニスープ </p>	<p>5日</p> <p>じゃがいもの旨煮 </p> <p>厚揚げの肉味噌かけ </p> <p>麦ごはん けんちん汁 </p>	<p>6日</p> <p>れんこんサラダ </p> <p>ポイルシュウマイ </p> <p>シナモンパン 煮込みラーメン </p>	<p>7日</p> <p>みかんゼリー </p> <p>小松菜のソテー </p> <p>福神漬け </p> <p>麦ごはん 冬野菜カレー </p>	<p>8日</p> <p>五目きんぴら </p> <p>三色鮭そぼろ </p> <p>麦ごはん 大根の味噌汁 </p>
<p>11日</p> <p>ビーンズサラダ </p> <p>イカのレモンソース </p> <p>コッパン クリームシチュー </p>	<p>12日</p> <p>味噌あえ </p> <p>鯖の幽庵焼き </p> <p>麦ごはん かきたま汁 </p>	<p>13日</p> <p>海藻サラダ </p> <p>れんこんチップス </p> <p>ソフトめん マーボーソース </p>	<p>14日</p> <p>ほうれんそうのごまあえ </p> <p>豚肉の生姜炒め </p> <p>麦ごはん 里芋の味噌汁 </p>	<p>15日</p> <p>ヨーグルト </p> <p>野菜コロッケ </p> <p>カレーピラフ コンソメスープ </p>
<p>18日</p> <p>キャベツのソテー </p> <p>スライスチーズ </p> <p>ハンバーグケチャップソース </p> <p>バンズパン 豆乳のコーンスープ </p>	<p>19日</p> <p>プリンタルト </p> <p>カラフルポテト </p> <p>麦ごはん ハッシュドビーフ </p>	<p>20日</p> <p>コールスローサラダ </p> <p>オムレツ </p> <p>小型パン スパゲティナポリタン </p>	<p>21日</p> <p>パイン </p> <p>酢豚 </p> <p>麦ごはん 豆腐の中華スープ </p>	<p>22日</p> <p>キャベツの柚香あえ </p> <p>鮭の昆布マヨ焼き </p> <p>麦ごはん かぼちゃの味噌汁 </p>
<p>25日</p> <p>クリスマスケーキ </p> <p>イタリアンサラダ </p> <p>鶏肉のマーマレード焼き </p> <p>黒パン ミネストローネ </p>	<p>26日</p> <p>年越しのおかず </p> <p>みかん </p> <p>ふりかけ </p> <p>丸干しいわし </p> <p>麦ごはん じゃがいもの味噌汁 </p>	<p>学校給食に用いら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>		