

2024



給食献立表

各務原市立緑陽中学校

<p>8日</p> <p>始業式 入学式</p>	<p>9日</p> <p>お祝いゼリー 小松菜の煮びたし</p> <p>飛騨牛コロッケ</p> <p>麦ごはん 春のかすみ汁</p>	<p>10日</p> <p>オレンジ 高野豆腐のそぼろ煮</p> <p>ちくわの天ぷら</p> <p>うどん麺 きつねうどんのつゆ</p>	<p>11日</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>木の芽田楽</p> <p>麦ごはん 白玉麩のすまし汁</p>	<p>12日</p> <p>マロニーサラダ</p> <p>シュウマイ</p> <p>麦ごはん 麻婆豆腐</p>
<p>15日</p> <p>ぶどうゼリー ジャーマンポテト</p> <p>ハンバーグ ケチャップソース</p> <p>バンズパン コンソメスープ</p>	<p>16日</p> <p>ほうれん草のソテー</p> <p>福神漬け</p> <p>麦ごはん カレー</p>	<p>17日</p> <p>フルーツのゼリーあえ</p> <p>ポイルウインナー</p> <p>小型米粉パン 焼きそば</p>	<p>18日</p> <p>切干大根の煮物</p> <p>鮭の塩焼き</p> <p>麦ごはん 大根の味噌汁</p>	<p>19日</p> <p>岐阜県産ヨーグルト</p> <p>鶏ちゃんからあげ</p> <p>山菜五目ごはん 湯葉のすまし汁</p>
<p>22日</p> <p>アスパラソテー</p> <p>ササミのレモンソースかけ</p> <p>黒パン ジュリエンスープ</p>	<p>23日</p> <p>五目豆</p> <p>鱈の若草焼き</p> <p>麦ごはん 昆布汁</p>	<p>24日</p> <p>コーンもやし</p> <p>ココアビーンズ</p> <p>ソフト麺 ミートソース</p>	<p>25日</p> <p>チンゲン菜の中華炒め</p> <p>春巻</p> <p>麦ごはん 肉団子の中華スープ</p>	<p>26日</p> <p>じゃがいもの旨煮</p> <p>鮭そぼろ</p> <p>麦ごはん 若竹汁</p>
<p>29日</p> <p>昭和の日</p>	<p>30日</p> <p>アセロラゼリー ごぼうサラダ</p> <p>プルコギ</p> <p>麦ごはん わかめスープ</p>	<p>しょうくひ 食育の日</p> <p>はひ いい歯の日</p>		<p>旬の食材</p> <p>たけのこ さやえんどう じゃがいも 山菜</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。