

給食献立表

<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。</p>	<p>1日 茎わかめのきんぴら </p> <p>ししゃもの磯部揚げ </p> <p>うどん麺 → 山菜うどんのつゆ</p>	<p>2日 小松菜のおかかあえ 柏餅 </p> <p>カツオの更紗揚げ </p> <p>麦ごはん さつき汁 </p>	<p>3日 こどもの日</p>	
<p>6日 振替休日</p>	<p>7日 ひじきの煮物 豚肉の生姜炒め </p> <p>麦ごはん 厚揚げの味噌汁 </p>	<p>8日 塩昆布あえ 抹茶きなこ豆 </p> <p>ソフト麺 → 肉味噌ソース</p>	<p>9日 高野豆腐の炒め煮 三色鶏そばろ </p> <p>麦ごはん 湯葉のすまし汁 </p>	<p>10日 あまなつ 含め煮 </p> <p>鮎の薬味ダレ 清流汁 </p> <p>麦ごはん </p>
<p>13日 コールスローサラダ 鮭のマスタード焼き </p> <p>米粉コッペパン 豆乳のコーンスープ </p>	<p>14日 切干大根の煮物 厚揚げの肉味噌かけ </p> <p>麦ごはん 白玉麩のすまし汁 </p>	<p>15日 海藻サラダ コーリンチー </p> <p>小型お茶パン 焼きビーフン </p>	<p>16日 肉じゃが 五目厚焼き卵 </p> <p>麦ごはん なめこの味噌汁 </p>	<p>17日 岐阜県産りんごゼリー 小さいわしのから揚げ </p> <p>たけのこごはん 新玉ねぎの味噌汁 </p>
<p>20日 ごぼうサラダ スライスチーズ 白身魚フライ </p> <p>食パン ミネストローネ </p>	<p>21日 オレンジ カラフルポテト </p> <p>麦ごはん ハッシュドビーフ </p>	<p>22日 大根サラダ ポイルシュウマイ </p> <p>抹茶蒸しパン 煮込みラーメン </p>	<p>23日 こんにゃくの土佐煮 サワラの山椒味噌焼き </p> <p>麦ごはん 昆布汁 </p>	<p>24日 青菜のごまあえ 和風ハンバーグ </p> <p>麦ごはん 大根の味噌汁 </p>
<p>27日 ビーンズサラダ 鶏肉のマーメレード焼き </p> <p>黒パン ポテトスープ </p>	<p>28日 大根とツナの煮物 アジの南蛮漬け </p> <p>麦ごはん 沢煮椀 </p>	<p>29日 キャベツのゆかりあえ 竹輪の天ぷら </p> <p>うどん麺 → カレーうどんのつゆ</p>	<p>30日 パインゼリー 八宝菜 </p> <p>麦ごはん わかめスープ </p>	<p>31日 ヨーグルト 野菜コロッケ </p> <p>チキンライス マカロニスープ </p>