

2024



給食献立表

各務原市立緑陽中学校

<p>3日</p> <p>こんにゃくサラダ</p> <p>ハニーかぼちゃ</p> <p>コッペパン</p> <p>ビーンズシチュー</p>	<p>4日</p> <p>オレンジ</p> <p>酢豚</p> <p>麦ごはん</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>5日</p> <p>海藻サラダ</p> <p>シュウマイ</p> <p>シナモンパン</p> <p>中華麺</p> <p>ラーメン</p>	<p>6日</p> <p>筑前煮</p> <p>鯖の照り焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>玉ねぎの味噌汁</p>	<p>7日</p> <p>豆乳プリン</p> <p>野菜のソテー</p> <p>福神漬け</p> <p>麦ごはん</p> <p>かみかみカレー</p>
<p>10日</p> <p>ビーンズサラダ</p> <p>ハニーマスタードチキン</p> <p>米粉コッペパン</p> <p>キャロットポタージュ</p>	<p>11日</p> <p>冷凍みかん</p> <p>じゃがいもの旨煮</p> <p>シシャモのお茶揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>かきたま汁</p>	<p>12日</p> <p>ひじきサラダ</p> <p>大豆と小魚の揚げ煮</p> <p>ソフト麺</p> <p>ツナトマトソース</p>	<p>13日</p> <p>ナムル</p> <p>焼肉</p> <p>麦ごはん</p> <p>わかめスープ</p>	<p>14日</p> <p>岐阜県産ヨーグルト</p> <p>とびうおフライ</p> <p>きんぎょ飯</p> <p>きのこのすまし汁</p>
<p>17日</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>ささみのレモンソースかけ</p> <p>黒食パン</p> <p>カレースープ</p>	<p>18日</p> <p>メロン</p> <p>たくあんのごまあえ</p> <p>アジの梅マヨやき</p> <p>麦ごはん</p> <p>かみなり汁</p>	<p>19日</p> <p>小松菜のおかかあえ</p> <p>竹輪の二色揚げ</p> <p>うどん麺</p> <p>肉うどんのつゆ</p>	<p>20日</p> <p>大豆とひじきの煮物</p> <p>鶏肉とにんじんの揚げ煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>キャベツの味噌汁</p>	<p>21日</p> <p>切干大根の煮物</p> <p>梅干し</p> <p>丸干しイワシ</p> <p>麦ごはん</p> <p>すいとん汁</p>
<p>24日</p> <p>もやしのソテー</p> <p>スロッピージョー</p> <p>食パン</p> <p>キャベツのスープ</p>	<p>25日</p> <p>マロニーサラダ</p> <p>厚揚げのチリソース</p> <p>麦ごはん</p> <p>中華スープ</p>	<p>26日</p> <p>フルーツのゼリーあえ</p> <p>オムレツ</p> <p>小型パン</p> <p>スパゲティナポリタン</p>	<p>27日</p> <p>十六ささげのごまあえ</p> <p>牛丼の具</p> <p>麦ごはん</p> <p>大根の味噌汁</p>	<p>28日</p> <p>アセロラゼリー</p> <p>かぼちゃコロッケ</p> <p>カレーピラフ</p> <p>ミネストローネ</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。