

2024



給食献立表

各務原市立緑陽中学校

<p>2日</p> <p>キャベツのソテー</p> <p>鶏肉のカレーパン粉焼き</p> <p>黒パン マカロニスープ</p>	<p>3日</p> <p>チャプチェ</p> <p>サワラの高麗焼き</p> <p>麦ごはん わかめスープ</p>	<p>4日</p> <p>フルーツのゼリーあえ</p> <p>厚焼きたまご</p> <p>小型パン 焼きそば</p>	<p>5日</p> <p>なすの肉味噌あえ</p> <p>厚揚げのおろしかけ</p> <p>麦ごはん えのきのすまし汁</p>	<p>6日</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>豚肉のごま揚げ</p> <p>ひじきごはん 味噌けんちん汁</p>
<p>9日</p> <p>海藻サラダ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>米粉食パン ミネストローネ</p>	<p>10日</p> <p>切干大根の煮つけ</p> <p>豚肉の生姜炒め</p> <p>麦ごはん 白玉麩のすまし汁</p>	<p>11日</p> <p>冷凍パイン チンゲン菜の中華炒め</p> <p>ポテトのチリソース</p> <p>中華麺 醤油ラーメンスープ</p>	<p>12日</p> <p>高野豆腐の炒め煮</p> <p>アジの竜田揚げ</p> <p>麦ごはん 冬瓜汁</p>	<p>13日</p> <p>アセロラゼリー マロニーサラダ</p> <p>チンジャオロース</p> <p>麦ごはん ワンタンスープ</p>
<p>16日</p> <p>敬老の日</p>	<p>17日</p> <p>月見団子 里芋の煮物</p> <p>鮭の塩焼き</p> <p>麦ごはん 大根の味噌汁</p>	<p>18日</p> <p>五目豆</p> <p>シシャモの天ぷら</p> <p>うどん麺 きつねうどんのつゆ</p>	<p>19日</p> <p>じゃがいもの中華炒め</p> <p>麻婆厚揚げ</p> <p>麦ごはん まいたけの中華スープ</p>	<p>20日</p> <p>ヨーグルト</p> <p>かぼちゃコロッケ</p> <p>チキンライス コンソメスープ</p>
<p>23日</p> <p>振替休日</p>	<p>24日</p> <p>茎わかめのきんぴら</p> <p>豚丼の具</p> <p>麦ごはん なすの味噌汁</p>	<p>25日</p> <p>コーンもやし</p> <p>ココアビーンズ</p> <p>ソフト麺 ツナトマトソース</p>	<p>26日</p> <p>ひじきの炒め煮</p> <p>秋刀魚のかば焼き</p> <p>麦ごはん ほうれん草のすまし汁</p>	<p>27日</p> <p>りんごゼリー 小松菜のソテー</p> <p>福神漬け</p> <p>麦ごはん 秋野菜カレー</p>
<p>30日</p> <p>野菜サラダ</p> <p>いちごジャム ささみのレモンソース</p> <p>食パン 豆乳のコーンスープ</p>	<p>いい歯の日 食育の日</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。</p> <p>「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>		