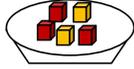
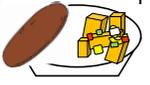
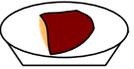
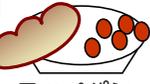
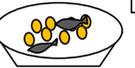
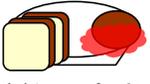


2024

10月

# 給食献立表

各務原市立緑陽中学校

<p><b>旬の食材</b></p> <p>さけ さんま さつまいも ぶどう かき きのこ</p>	<p>1日 ほうれん草のごまあえ</p>   <p>サワラの照り焼き</p>   <p>麦ごはん さつまいも汁</p>	<p>2日 イタリアンサラダ</p>  <p>オムレツ</p>   <p>小型パン スパゲティナポリタン</p>	<p>3日 キムチナムル</p>     <p>麦ごはん わかめスープ</p>	<p>4日 ヨーグルト</p>     <p>さつまいもごはん 豚汁</p>
<p>7日 こんにゃくサラダ</p>  <p>イカのマリネ</p>   <p>黒パン チキンビーンズ</p>	<p>8日 五目きんぴら</p>     <p>麦ごはん 白玉麩のすまし汁</p>	<p>9日 切干大根の煮つけ</p>     <p>うどん麺 きつねうどんのつゆ</p>	<p>10日 小松菜のおかかあえ</p>     <p>麦ごはん なすの味噌汁</p>	<p>11日 パイン</p>     <p>麦ごはん ワンタンスープ</p>
<p>14日 スポーツの日</p>	<p>15日 秋季休業日</p>	<p>16日 秋季休業日</p>	<p>17日 小松菜のソテー</p>     <p>麦ごはん カレー</p>	<p>18日 みかん</p>     <p>秋の五目ごはん 湯葉のすまし汁</p>
<p>21日 海藻サラダ</p>  <p>ミートボールのケチャップ煮</p>   <p>コッパン 白菜スープ</p>	<p>22日 吹き寄せ煮</p>      <p>麦ごはん きのこ汁</p>	<p>23日 コーンもやし</p>     <p>ソフト麺 中華あんかけ</p>	<p>24日 ひじきの炒め煮</p>     <p>麦ごはん けんちん汁</p>	<p>25日 煮びたし</p>     <p>麦ごはん なめこの味噌汁</p>
<p>28日 ビーンズサラダ</p>  <p>ハンバーグケチャップソース</p>   <p>米粉入り食パン 秋味シチュー</p>	<p>29日 荳わかめの炒め煮</p>     <p>麦ごはん ほうれん草のすまし汁</p>	<p>30日 豆乳杏仁プリン</p>  <p>ごぼうサラダ</p>     <p>中華麺 ラーメンスープ</p>	<p>31日 大豆の磯煮</p>     <p>麦ごはん かぼちゃの味噌汁</p>	<p><b>今月の季節の料理</b></p> <p><b>22日 吹き寄せ煮</b></p> <p><b>24日 鮭のもみじ焼き</b></p>