

給食献立表

11月24日は各務原にんじんの日！

黒ぼく土壌で育てられる各務原にんじんは、色鮮やかで甘みがたっぷりです。5～6月と、

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。「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。

4日

振替休日

5日

ゆかりあえ

舞茸牛丼の具

麦ごはん

湯葉のすまし汁

6日

中華サラダ

厚焼き卵

小型パン

焼きそば

7日

ほうれん草としめじの煮浸し

サワラの照り焼き

麦ごはん

大根の味噌汁

8日

豆乳プリンタルト

白身魚フライ

チキンライス

キャベツのカレースープ

パイゼリー

酢豚

もずくのスープ

11日

ビーンズサラダ

イカのハーブ焼き

米粉入りコッペパン

キャロットポタージュ

12日

炒めナムル

りんご

焼肉

わかめスープ

麦ごはん

13日

切干大根の煮つけ

大豆と小魚の揚げ煮

ソフト麺

肉味噌ソース

14日

柿

じゃがいもの旨煮

鶏肉の郡上味噌焼き

麦ごはん

かきたま汁

15日

岐阜県産ヨーグルト

鯖の竜田揚げ

きんぎょ飯

豚汁

18日

海藻サラダ

れんこんチップス

黒パン

ポークビーンズ

19日

オレンジ

塩昆布あえ

豚キムチ

トックスープ

麦ごはん

20日

小松菜のおかかあえ

大学芋

うどん麺

カレーうどんの汁

21日

大根と厚揚げの煮物

三色鶏そばろ

麦ごはん

白菜の味噌汁

22日

ひじきの炒め煮

鯖のちゃんちゃん焼き

麦ごはん

きのこ汁

25日

にんじんサラダ

ハンバーグケチャップソース

食パン

ポトフ

26日

じゃがいもきんぴら

鶏肉とにんじんの揚げ煮

麦ごはん

白玉麩のすまし汁

27日

チンゲンサイの炒め物

ポイルシュウマイ

中華麺

キャロット蒸しパン

ちゃんぽん麺の汁

28日

キャベツのソテー

福神漬け

麦ごはん

各務原にんじんカレー

29日

みかんゼリー

豚肉のごま揚げ

さつまいもごはん

けんちん汁