

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、

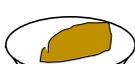
学校給食に使用される岐阜県産農産物には、JAグループ、市町村、県による助成が行われています。「学校給食地産地消推進事業」は学校給食において岐阜県産農産物を積極的に活用することを通じて、学童期からの食農教育を推進することを目的としています。

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 
麦ごはん  もずくのスープ 

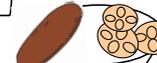
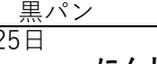
11日
ビーンズサラダ 
イカのハーブ焼き 
米粉入りコッペパン  キャロットポタージュ 

12日
炒めナムル 
りんご 
焼肉 
麦ごはん  わかめスープ 

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 

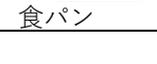
18日
海藻サラダ 
れんこんチップス 
黒パン  ポークビーンズ 

19日
オレンジ 
塩昆布あえ 
豚キムチ 
麦ごはん  トックスープ 

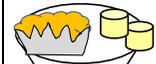
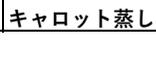
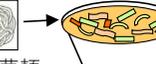
20日
小松菜のおかかあえ 
大学芋 
うどん麺  カレーうどんの汁 

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  きのこと汁 

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 