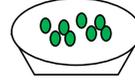
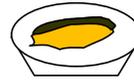
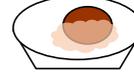
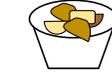
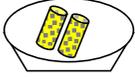
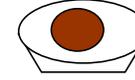
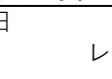
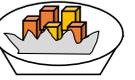
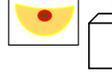
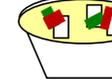
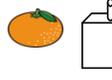
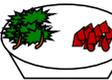
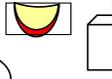


2025



# 給食献立表

各務原市立緑陽中学校

<p>学校給食に使わ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。</p>	<p>8日 コーンもやし</p>   <p>抹茶ビーンズ</p>   <p>ソフト麺 ミートソース</p>	<p>9日 炒めナマス</p>   <p>ハマチの照り焼き</p>   <p>麦ごはん 白玉雑煮</p>	<p>10日</p>   <p>塩昆布あえ 郡上味噌鶏ちゃん</p>   <p>麦ごはん かきたま汁</p>	
<p>13日</p> <h2>成人の日</h2>	<p>14日 切干大根の煮物</p>   <p>和風ハンバーグ</p>   <p>麦ごはん 白菜の味噌汁</p>	<p>15日 含め煮</p>   <p>竹輪の磯部揚げ</p>   <p>うどん麺 カレーうどんのつゆ</p>	<p>16日 高野豆腐の炒め煮</p>   <p>友禅ご飯の具</p>   <p>麦ごはん 白玉麩のすまし汁</p>	<p>17日 岐阜県産ヨーグルト</p>  <p>飛騨牛コロッケ</p>   <p>きんぎょ飯 豚汁</p>
<p>20日 学校給食週間【イギリス】</p>	<p>21日 学校給食週間【大阪】</p>	<p>22日 学校給食週間【フランス】</p>	<p>23日 学校給食週間【韓国】</p>	<p>24日 学校給食週間【岐阜】</p>
<p>コロネーションサラダ</p>  <p>イチゴジャム</p>  <p>フィッシュフライ</p>  <p>米粉入り食パン</p>  <p>スコッチブロス</p> 	<p>小松菜の炊いたん</p>   <p>厚揚げのお好み焼き</p>   <p>麦ごはん 粕汁</p>	<p>クレープ</p>  <p>フレンチサラダ</p>  <p>サワラのポワレ</p>   <p>コッペパン ジュリエンヌスープ</p>	<p>ナムル</p>   <p>ヤンニョムチキン</p>   <p>麦ごはん トックスープ</p>	<p>みかん</p>   <p>豚肉の肉豆腐</p>   <p>ごぜんもみごはん 岐阜根菜味噌汁</p>
<p>27日</p> <p>レンコンサラダ</p>  <p>鶏肉のマーマレード焼き</p>  <p>黒パン</p>  <p>シチュー</p> 	<p>28日 ひじきの炒め煮</p>   <p>サバの味噌煮</p>   <p>麦ごはん のっぺい汁</p>	<p>29日</p> <p>中華サラダ</p>  <p>厚焼き卵</p>   <p>小型パン 焼きそば</p>	<p>30日 小松菜のソテー</p>  <p>福神漬け</p>   <p>麦ごはん 奥味噌カレー</p>	<p>31日</p> <p>りんご</p>  <p>わかさぎのから揚げ</p>   <p>さといもごはん けんちん汁</p>