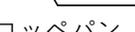
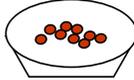
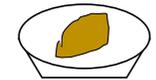
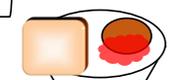
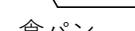
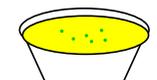
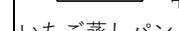
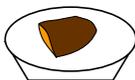
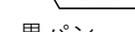
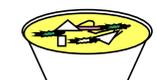
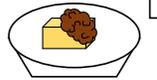
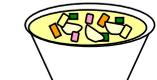
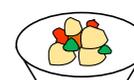
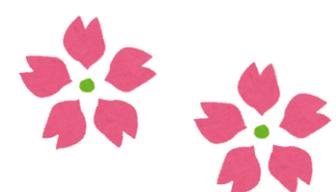


2025

3月

給食献立表

各務原市立緑陽中学校

<p>3日</p> <p>カラフルサラダ</p>  <p>ポテトのチーズ焼き</p>  <p>コッペパン</p>  <p>コンソメスープ</p> 	<p>4日</p> <p>三色団子</p>  <p>小松菜のごまあえ</p>  <p>三色鶏そば</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>春のかすみ汁</p> 	<p>5日</p> <p>コーンもやし</p>  <p>揚げ大豆</p>  <p>ソフト麺</p>  <p>中華あんかけ</p> 	<p>6日</p> <p>お祝いデザート</p>  <p>トンカツ</p>  <p>五目赤飯</p>  <p>白玉麩のすまし汁</p> 	<p>7日</p> <p>卒業式</p> 
<p>10日</p> <p>キャベツのソテー</p>  <p>ハンバーグケチャップソース</p>  <p>食パン</p>  <p>豆乳のコーンスープ</p> 	<p>11日</p> <p>切干大根の煮物</p>  <p>肉じゃが</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>大根の味噌汁</p> 	<p>12日</p> <p>ビーンズサラダ</p>  <p>ポイルウインナー</p>  <p>中華麺</p>  <p>いちご蒸しパン</p>  <p>ちゃんぽんスープ</p> 	<p>13日</p> <p>小松菜のソテー</p>  <p>福神漬け</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>カレー</p> 	<p>14日</p> <p>りんご</p>  <p>サバの竜田揚げ</p>  <p>ひじきごはん</p>  <p>豚汁</p> 
<p>17日</p> <p>こんにゃくサラダ</p>  <p>オムレツ</p>  <p>黒パン</p>  <p>チキンビーンズ</p> 	<p>18日</p> <p>ナムル</p>  <p>プルコギ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>トックスープ</p> 	<p>19日</p> <p>キャベツのおかかあえ</p>  <p>竹輪の磯部揚げ</p>  <p>うどん麺</p>  <p>肉うどんのつゆ</p> 	<p>20日</p> <p>春分の日</p>	<p>21日</p> <p>じゃがいもの旨煮</p>  <p>厚揚げの肉味噌かけ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>えのきのすまし汁</p> 
<p>24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</p>  <p>キャベツのカレースープ</p> 	<p>25日</p> <p>ぶどうゼリー</p>  <p>カラフルポテト</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>ハッシュドポーク</p> 	<p>26日</p> <p>修了式</p> 	<p>学校給食に用いられる岐阜県産農産物には、J A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>	