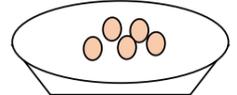
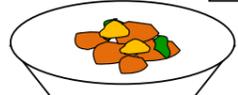
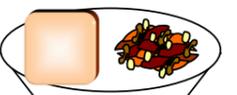
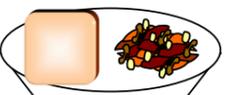
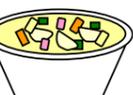
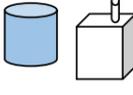
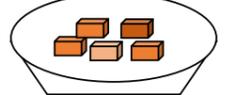
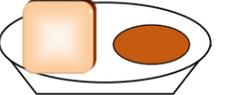
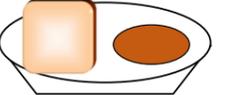
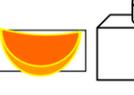
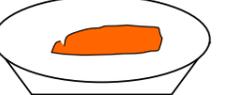
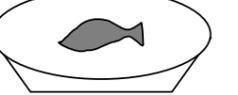
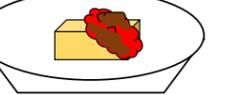
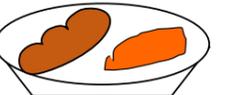
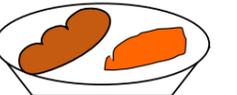
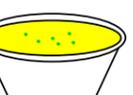
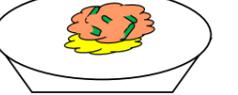
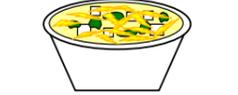


# 4月給食献立表

<p>6日(月)</p> 	<p>7日(火)</p> <div style="border: 2px solid pink; padding: 10px; text-align: center;"> <p>入学式</p> </div>	<p>8日(水) いい歯の日</p> <p>お祝いゼリー</p>  <p>海藻サラダ</p>  <p>きなこ豆</p>  <p>ソフト麺</p>  <p>ミートソース</p>	<p>9日(木)</p>  <p>切干大根の煮物</p>  <p>木の芽田楽</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>麩のすまし汁</p>	<p>10日(金)</p>  <p>炒めナムル</p>  <p>豚キムチ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>わかめスープ</p>
<p>13日(月)</p>  <p>春キャベツのサラダ</p>  <p>スロッピージョー</p>  <p>食パン</p>  <p>ポテトスープ</p>	<p>14日(火)</p>  <p>コーンもやし</p>  <p>福神漬</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>ビーフカレー</p>	<p>15日(水)</p>  <p>フルーツのゼリーあえ</p>  <p>ウィンナー</p>  <p>小型パン</p>  <p>焼きそば</p>	<p>16日(木)</p>  <p>塩昆布あえ</p>  <p>サケの若草焼き</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>新玉ねぎのみそ汁</p>	<p>17日(金) 食育の日</p>  <p>ヨーグルト</p>  <p>豚肉のごま揚げ</p>  <p>山菜ごはん</p>  <p>春のかすみ汁</p>
<p>20日(月)</p>  <p>春キャベツのソテー</p>  <p>ハンバーグ</p>  <p>食パン</p>  <p>チキンビーンズ</p>	<p>21日(火)</p>  <p>オレンジ</p>  <p>鶏ちゃん</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>湯葉のすまし汁</p>	<p>22日(水)</p>  <p>高野豆腐と春野菜の煮物</p>  <p>かぼちゃの天ぷら</p>  <p>うどん</p>  <p>きつねうどんの汁</p>	<p>23日(木)</p>  <p>韓国風肉じゃが</p>  <p>サワラの高麗焼き</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>トックスープ</p>	<p>24日(金)</p>  <p>金平ごぼう</p>  <p>厚揚げの肉みそかけ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>昆布汁</p>
<p>27日(月)</p>  <p>ビーンズサラダ</p>  <p>ささみのレモンソース</p>  <p>黒コッペパン</p>  <p>豆乳のコーンスープ</p>	<p>28日(火)</p>  <p>ひじきの炒め煮</p>  <p>三色サケそぼろ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>じゃが芋のみそ汁</p>	<p>29日(水)</p> <div style="border: 2px solid green; padding: 10px; text-align: center;"> <p>昭和の日</p> </div>	<p>30日(木)</p>  <p>シュウマイ</p>  <p>マーボー厚揚げ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>春雨スープ</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。