

# 給食献立表

		<p>7日</p> <p>入学式・始業式</p> 	<p>8日</p> <p>お祝いデザート  </p> <p>ひじきの炒め煮  </p> <p>鶏肉のから揚げ</p>   <p>麦ごはん 春キャベツの味噌汁</p>	<p>9日</p> <p>切干大根の煮付 </p> <p>木の芽田楽 </p> <p>麦ごはん 春のかすみ汁</p>
		<p>12日</p> <p>春キャベツのサラダ </p> <p>ハンバーグのケチャップソースかけ</p>   <p>食パン コーンポタージュ</p>	<p>13日</p> <p>セミノール  </p> <p>福神漬け </p> <p>法蓮草のソテー</p>   <p>麦ごはん チキンカレー</p>	<p>14日</p> <p>海藻サラダ </p> <p>フランクフルト</p>   <p>小型パン 焼きそば</p>
<p>19日</p> <p>アスパラ入りソテー </p> <p>ポテトのチーズ焼き</p>   <p>米粉入りコッペパン ジュリエンヌスープ</p>	<p>20日</p> <p>美生柑  </p> <p>新じゃがの旨煮</p>   <p>麦ごはん 焼きシシャモ</p> <p>大根の味噌汁</p>	<p>21日</p> <p>コーンもやし </p> <p>ミルクココアビーンズ</p>   <p>ソフト麺 ミートソース</p>	<p>22日</p> <p>五目きんぴら </p> <p>豚肉の生姜炒め</p>   <p>麦ごはん えのきのすまし汁</p>	<p>23日</p> <p>中華サラダ </p> <p>麻婆豆腐</p>   <p>麦ごはん ワンタンスープ</p>
<p>26日</p> <p>型抜きチーズ  </p> <p>カラフルサラダ</p>   <p>ささみのレモンソースかけ</p>   <p>コッペパン ポークビーンズ</p>	<p>27日</p> <p>筍の土佐煮 </p> <p>鮭の若草焼き</p>   <p>麦ごはん じゃが芋の味噌汁</p>	<p>28日</p> <p>味付け小魚 </p> <p>小松菜と切干の煮浸し</p>   <p>竹輪の磯部揚げ</p>   <p>一食うどん わかめうどんのつゆ</p>	<p>29日</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30日</p> <p>ちまき </p> <p>含め煮</p>  <p>白身魚フライ</p> <p>筍ごはん</p>

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。