
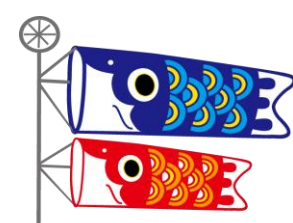




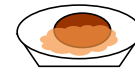





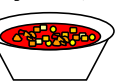





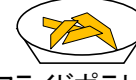



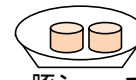





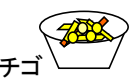
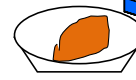







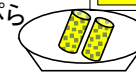







































給食献立表

<p>今月の食材 山菜・筍・かつお</p> <p>11日 長良川鵜飼開き 18日 いい歯の日 19日 食育の日</p>			<p>6日 杏仁豆腐</p>  <p>八宝菜(鶏卵抜き)</p>   <p>麦ごはん 青梗菜のスープ</p>	<p>7日 小松菜のおかか煮</p>   <p>ハンバーグのおろしソースかけ</p>   <p>麦ごはん キャベツと厚揚げの味噌汁</p>
<p>10日 切干大根のサラダ</p>   <p>オムレツ</p>   <p>黒コッペパン ポークビーンズ</p>	<p>11日 五目きんぴら</p>   <p>鮎の米粉揚げ</p>   <p>麦ごはん 若竹汁</p>	<p>12日 ひじきサラダ</p>   <p>フライドポテト</p>   <p>ソフト麺 カレーソース</p>	<p>13日 青梗菜の中華炒め</p>   <p>豚シューマイ</p>   <p>麦ごはん 豆腐の中華スープ</p>	<p>14日 ブルーベリーゼリー</p>  <p>かつおの更紗揚げ</p>   <p>筍山菜ごはん 昆布汁</p>
<p>17日 大根サラダ</p>   <p>鶏肉のハニーマスタード焼き</p>   <p>イチゴジャム コーンポタージュ</p> <p>食パン</p>	<p>18日 いい歯の日</p> <p>ヨーグルト</p>  <p>福神漬け</p>  <p>アスパラ入りリソテー</p>   <p>麦ごはん かみかみカレー</p>	<p>19日 食育の日</p> <p>パイナップル</p>  <p>茎わかめのきんぴら</p>  <p>竹輪の揖斐茶揚げ</p>   <p>うどん 山菜きつねうどんのつゆ</p>	<p>20日 ジャガイモの旨煮</p>   <p>豚肉の山椒味噌炒め</p>   <p>麦ごはん 麩のすまし汁</p>	<p>21日 五色あえ</p>   <p>鮭の塩焼き</p>   <p>麦ごはん 玉ねぎとキャベツの味噌汁</p>
<p>24日 カラフルポテト</p>   <p>鶏肉とトマトのチーズ焼き</p>   <p>米粉入りパン 豆と野菜のスープ</p>	<p>25日 法蓮草のごまあえ</p>   <p>ひじき佃煮 きびなごのから揚げ</p>   <p>麦ごはん 豆腐の味噌汁</p>	<p>26日 もやしサラダ</p>   <p>抹茶蒸しパン</p>  <p>ポイルウインナー</p>   <p>中華麺 ラーメンのスープ</p>	<p>27日 ひじきの炒め煮</p>   <p>鮭と玉子のそぼろ</p>   <p>麦ごはん 湯葉のすまし汁</p>	<p>28日 日向夏ゼリー</p>  <p>白身魚フライ</p>  <p>チキンライス ポテトスープ</p>  
<p>31日 型抜きチーズ</p>  <p>キャベツのソテー</p>   <p>鮭のガーリックオイル焼き</p>   <p>お茶パン ミネストローネ</p>		<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>		