







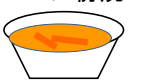















給食献立表

	<p>1日 味付け小魚 法蓮草のおひたし</p>   <p>ハンバーグの野菜あんかけ</p>  <p>麦ごはん かみなり汁</p>	<p>2日 プルーンヨーグルト</p>  <p>ニンジンサラダ</p>  <p>コーンシューマイ</p>  <p>シナモンパン</p>  <p>ちゃんぽん麺</p> 	<p>3日 野菜と高野豆腐の炒め煮</p>   <p>鮭の塩焼き</p>  <p>麦ごはん 南瓜の味噌汁</p>  	<p>4日 オレンジ</p>  <p>酢豚</p>  <p>麦ごはん ワンタンスープ</p>  
<p>7日 オレンジゼリー ヒュッツポット</p>   <p>りんごジャム</p>  <p>ウインナー</p>  <p>胚芽パン エルテンスープ</p>  	<p>8日 ゆかりあえ</p>  <p>鶏ごぼう</p>  <p>麦ごはん 湯葉のすまし汁</p>  	<p>9日 フルーツあえ</p>  <p>オムレツ</p>  <p>小型パン スパゲティナポリタン</p>  	<p>10日 福神漬け</p>  <p>法蓮草のソテー</p>  <p>麦ごはん カレー</p>  	<p>11日 アメリカンチェリー</p>  <p>鱈の竜田揚げ</p>  <p>金魚めし 具だくさんの味噌汁</p>  
<p>14日 ビーンズサラダ</p>  <p>鶏肉のカレーパン粉焼</p>  <p>米粉入り食パン キャロットポタージュ</p>  	<p>15日 冷凍みかん</p>  <p>じゃがいもの旨煮</p>  <p>シシヤモのお茶揚げ</p>  <p>麦ごはん かきたま汁</p>  	<p>16日 ひじきサラダ</p>  <p>大豆と小魚の揚げ煮</p>  <p>ソフト麺 ツナマトソース</p>  	<p>17日 パイン</p>  <p>炒めナムル</p>  <p>鯖の高麗焼き</p>  <p>麦ごはん わかめスープ</p>  	<p>18日 ヨーグルト</p>  <p>小松菜と切干のおかかあえ</p>  <p>豚肉のから揚げ</p>  <p>麦ごはん じゃが芋の味噌</p>  
<p>21日 キャベツのソテー</p>  <p>スライスチーズ ささみのレモンソースかけ</p>   <p>黒糖食パン ジュリエンスープ</p>  	<p>22日 梅干し 切干大根の煮つけ</p>   <p>焼き鰯</p>  <p>麦ごはん すいとん</p>  	<p>23日 もやしサラダ</p>  <p>フランクフルト</p>  <p>小型パン 焼きそば</p>  	<p>24日 麻婆茄子</p>  <p>春巻き</p>  <p>麦ごはん 青梗菜のスープ</p>  	<p>25日 メロン</p>  <p>メンチカツ</p>  <p>カレーピラフ ポテトスープ</p>  
<p>28日 キウイフルーツ 茹でとうもろこし</p>   <p>イカのハーブ焼き</p>  <p>食パン ポークビーンズ</p>  	<p>29日 アセロラゼリー 十六ささげのごまあえ</p>   <p>牛丼の具</p>  <p>麦ごはん 麩のすまし汁</p>  	<p>30日 含め煮</p>  <p>竹輪の磯部揚げ</p>  <p>一食うどん きつねうどんのつゆ</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>	