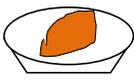
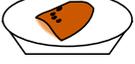
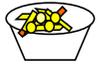
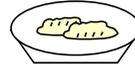
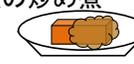
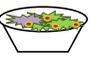
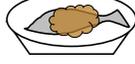


給食献立表

学校給食に用いら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>5日</p> <p>コーンサラダ</p>   <p>ハーブチキン</p>   <p>黒パン ミネストローネ</p>	<p>6日</p> <p>セタゼリー</p>  <p>十六ささげの胡麻あえ</p>   <p>鯔の薬味だれかけ</p>   <p>麦ごはん 天の川汁</p>	<p>7日</p> <p>もやしのソテー</p>   <p>南瓜のフリッター</p>   <p>ソフト麺 カレーソース</p>	<p>1日</p> <p>法蓮草のおかかあえ</p>   <p>鰻ごはんの具(卵入り)</p>   <p>麦ごはん 夏けんちん汁</p>	<p>2日</p> <p>オレンジ</p>  <p>揚げ餃子</p>  <p>スタミナチャーハン 春雨スープ</p>  
<p>12日</p> <p>ラトウユ</p>   <p>法蓮草オムレツ</p>   <p>イチゴジャム ポテトスープ</p>	<p>13日</p> <p>切干大根とツナの煮つけ</p>   <p>茄子の肉味噌かけ</p>   <p>麦ごはん 冬瓜汁</p>	<p>14日</p> <p>フルーツゼリーあえ</p>   <p>イカの照り焼き</p>   <p>小型パン 焼きそば</p>	<p>8日</p> <p>ヨーグルト</p>  <p>小松菜と切干大根の炒め煮</p>   <p>厚揚げのそぼろあんかけ</p>   <p>麦ごはん 茄子の味噌汁</p>	<p>9日</p> <p>キャベツの塩昆布あえ</p>   <p>野菜ふりかけ 鮎の南蛮漬</p>   <p>麦ごはん かきたま汁</p>
<p>19日</p> <p>枝豆の塩茹で</p>   <p>トマチキ!</p>   <p>米粉入りパン コーンスープ</p>	<p>20日</p> <p>冷凍みかん</p>  <p>ホイコーロー</p>  <p>小麦ごはん ワンタンスープ</p>  	<p>いよいよ学校が始まります。そろそろ生活リズムを整えていきましょう。 早寝・早起き・朝ごはんは熱中症予防にも役立ちます。 朝ごはんは、汁物を組み合わせると水分・塩分・ミネラルが補給できます。</p>  		



30日(月) フローズンヨーグルト



カラフルポテト



キーマカレー



ナン 野菜スープ




31日(火) 梨



ひじきと大豆の炒め煮



野菜ふりかけ 鮭の塩焼き




麦ごはん 具沢山の味噌汁



