

給食献立表

<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>	<p>8日・・・いい歯の日 ・骨ごと食べられるハタハタという魚を給食室でカリッと揚げました。いつもより噛むことを意識して食べましょう。</p>	<p>15日・・・食育の日 ・今月の食育の日は秋に旬を迎える食材を多く使ったメニューです。その中に「きのこ」があります。きのこを苦手とする人も多いようですが、ビタミンDや食物繊維が多く、香りもよい食材です。一口は食べてみましょう</p>	<p>1日 杏仁豆腐 </p> <p>鯖の胡麻揚げ </p> <p>キムチチャーハン 青梗菜のスープ </p>
<p>4日 キャベツのソテー </p> <p>鶏肉のハーブパン粉焼き </p> <p>米粉入り食パン </p> <p>ポテトスープ </p>	<p>5日 みかん </p> <p>八宝菜(うずら卵いり) </p> <p>麦ごはん </p> <p>ワンダンスープ </p>	<p>6日 大豆とひじきの煮物 </p> <p>かき揚げ </p> <p>小型パン </p> <p>卵とじうどん </p>	<p>7日 小松菜の煮浸し </p> <p>鮭のもみじ焼き </p> <p>麦ごはん </p> <p>きのこの味噌汁 </p> <p>8日 いい歯の日 </p> <p>里芋の胡麻味噌あえ </p> <p>ハタハタのから揚げ </p> <p>麦ごはん </p> <p>昆布汁 </p>
<p>11日 秋季休業日 </p>	<p>12日 秋季休業日 </p>	<p>13日 秋季休業日 </p>	<p>14日 福神漬け </p> <p>小松菜のサラダ </p> <p>麦ごはん </p> <p>チキンカレー </p> <p>15日 食育の日 </p> <p>ブルーベリータルト </p> <p>ホキの竜田揚げ </p> <p>さつまいもごはん </p> <p>きのこ汁 </p>
<p>18日 ジャーマンポテト </p> <p>ミートボールのトマト煮 </p> <p>レーズンパン </p> <p>白菜のスープ </p>	<p>19日 法蓮草の胡麻あえ </p> <p>鶏肉の柿ソースかけ </p> <p>麦ごはん </p> <p>いものこ汁 </p>	<p>20日 ラ・フランスゼリー </p> <p>大根サラダ </p> <p>オムレツ </p> <p>小型パン </p> <p>焼きそば </p>	<p>21日 中華サラダ </p> <p>豚シューマイ </p> <p>麦ごはん </p> <p>麻婆豆腐 </p> <p>22日 じゃがいもの旨煮 </p> <p>秋刀魚の塩焼き </p> <p>麦ごはん </p> <p>大根の味噌汁 </p>
<p>25日 もやしのソテー </p> <p>イカのハーブ焼き </p> <p>黒コッペパン </p> <p>秋味のシチュー </p>	<p>26日 きんぴらごぼう </p> <p>豚肉の生姜炒め </p> <p>麦ごはん </p> <p>湯葉のすまし汁 </p>	<p>27日 春雨サラダ </p> <p>さつまいもと小魚の揚げ煮 </p> <p>ソフト麺 </p> <p>中華あんかけ </p>	<p>28日 高野豆腐の卵とじ </p> <p>鯛の梅煮 </p> <p>麦ごはん </p> <p>麩のすまし汁 </p> <p>29日 プルーンヨーグルト </p> <p>南瓜のコロッケ </p> <p>ひじきごはん </p> <p>豚汁 </p>