

給食献立表

<p>1日</p> <p>パイン</p> <p>パンプキンサラダ</p>   <p>リンゴジャム</p>  <p>食パン</p> <p>鶏肉のマスタード焼き</p>  <p>白菜のスープ</p> 	<p>2日</p> <p>小松菜の煮浸し</p>  <p>鯖の竜田揚げ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>根菜汁</p> 	<p>3日</p> 	<p>4日</p> <p>吹き寄せ煮</p>  <p>豚肉の生姜焼き</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>すまし汁</p> 	<p>5日</p> <p>ぶどうゼリー</p>  <p>円空里芋コロッケ</p>  <p>五目ごはん</p>  <p>呉汁</p> 
<p>8日</p> <p>型抜きチーズ</p> <p>ごぼうサラダ</p>  <p>オムレツ</p>  <p>黒パン</p>  <p>ポークビーンズ</p> 	<p>9日</p> <p>青梗菜のソテー</p>  <p>蒸しシュウマイ(豚)</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>中華スープ</p> 	<p>10日</p> <p>切干大根とツナの煮物</p>  <p>大学芋</p>  <p>一食うどん</p>  <p>わかめうどんのつゆ</p> 	<p>11日</p> <p>小松菜の胡麻和え</p>  <p>秋刀魚の蒲焼風</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>里芋の味噌汁</p> 	<p>12日</p> <p>みかん</p>  <p>すき焼き</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>麩のすまし汁</p> 
<p>15日</p> <p>ビーンズサラダ</p>  <p>イカのハーブ焼き</p>  <p>米粉入り食パン</p>  <p>コーンクリームスープ</p> 	<p>16日</p> <p>柿</p> <p>じゃがいもの旨煮</p>  <p>厚揚げのそぼろあんかけ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>かきたま汁</p> 	<p>17日</p> <p>海藻サラダ</p>  <p>大豆と小魚の揚げ煮</p>  <p>ソフト麺</p>  <p>肉味噌ソース</p> 	<p>18日</p> <p>炒めナムル</p>  <p>焼肉</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>わかめスープ</p> 	<p>19日</p> <p>ヨーグルト</p>  <p>鶏肉のから揚げ</p>  <p>金魚めし</p>  <p>豚汁</p> 
<p>22日</p> <p>コールスローサラダ</p>  <p>白身魚フライ</p>  <p>食パン</p>  <p>キャロットポタージュ</p> 	<p>23日</p> <p>勤労感謝の日</p> 	<p>24日</p> <p>ポイルウインナー</p> <p>切干大根のサラダ</p>  <p>キャロット蒸しパン</p>  <p>一食中華麺</p>  <p>ラーメンのスープ</p> 	<p>25日</p> <p>人参のきんぴら</p>  <p>鮭のちゃんちゃん焼き</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>湯葉のすまし汁</p> 	<p>26日</p> <p>ブルーベリーヨーグルト</p>  <p>福神漬け</p>  <p>ベーコンと野菜のソテー</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>根菜カレー</p> 
<p>29日</p> <p>イタリアンサラダ</p>  <p>ハンバーグ</p>  <p>食パン</p>  <p>ジュリエヌスープ</p> 	<p>30日</p> <p>白菜の胡麻和え</p>  <p>鶏肉の照り焼き</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>大根の味噌汁</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>	