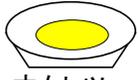
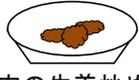
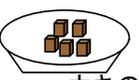
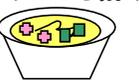
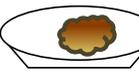
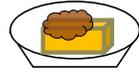
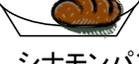
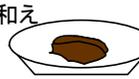
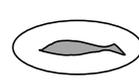


給食献立表

	<p>寒い季節で体調を崩しやすくなりますが、主食+主菜+副菜を基本とした食事をするよう心がけ、元気に過ごしましょう！</p>	<p>1日</p> <p>もやしサラダ </p> <p>オムレツ </p> <p>小型レーズパン </p> <p>焼きそば </p>	<p>2日</p> <p>ひじきの炒め煮 </p> <p>豚肉の生姜炒め </p> <p>麦ごはん </p> <p>白菜鍋 </p>	<p>3日</p> <p>ヨーグルト </p> <p>ホキのから揚げ </p> <p>カレーピラフ </p> <p>ポテトスープ </p>
<p>6日</p> <p>海藻サラダ </p> <p>鶏肉のハーブ焼き </p> <p>米粉入り食パン </p> <p>クリームシチュー </p>	<p>7日</p> <p>塩昆布あえ </p> <p>厚揚げの肉味噌がけ </p> <p>麦ごはん </p> <p>きのこ汁 </p>	<p>8日</p> <p>中華サラダ </p> <p>ポイルシュウマイ </p> <p>ちゃんぽん麺 </p> <p>シナモンパン </p>	<p>9日 いい歯の日</p> <p>切干大根の胡麻和え </p> <p>鯖の味噌煮 </p> <p>麦ごはん </p> <p>けんちん汁 </p>	<p>10日</p> <p>酢豚 </p> <p>鶏卵入り麦ごはん </p> <p>わかめスープ </p>
<p>13日</p> <p>ブルーベリーヨーグルト </p> <p>野菜のソテー </p> <p>イチゴジャム </p> <p>食パン </p> <p>れんこんチップス </p> <p>ポークビーンズ </p>	<p>14日</p> <p>味噌おでん </p> <p>鯖の柚庵焼き </p> <p>麦ごはん </p> <p>麩のすまし汁 </p>	<p>15日</p> <p>青梗菜の中華炒め </p> <p>ひじきポテト </p> <p>ソフト麺 </p> <p>麻婆ピリ辛ソース </p>	<p>16日</p> <p>きんぴらごぼう </p> <p>鶏と玉子のそばろ </p> <p>麦ごはん </p> <p>大根の味噌汁 </p>	<p>17日 食育の日</p> <p>南濃みかん </p> <p>白身魚フライ </p> <p>大根飯 </p> <p>昆布汁 </p>
<p>20日</p> <p>野菜サラダ </p> <p>鮭のマヨネーズ焼き </p> <p>黒コッペパン </p> <p>白菜スープ </p>	<p>21日</p> <p>福神漬け </p> <p>法蓮草のソテー </p> <p>麦ごはん </p> <p>冬野菜カレー </p>	<p>22日</p> <p>りんごキャベツの柚香和え </p> <p>南瓜の天ぷら </p> <p>小型パン </p> <p>味噌煮込みうどん </p>	<p>23日</p> <p>年越しのおかず </p> <p>焼き鰯 </p> <p>麦ごはん </p> <p>湯葉のすまし汁 </p>	<p>24日</p> <p>クリスマスデザート </p> <p>イタリアンサラダ </p> <p>柚マーマレードチキン </p> <p>コッペパン </p> <p>コーンポタージュ </p>

学校給食に使用さ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。