

給食献立表

	<p>1日 (ビビンバ)</p>  <p>炒めナムル 焼肉</p>   <p>麦ごはん トックスープ</p>	<p>2日 卒業お祝い献立 シュークリーム</p>  <p>筑前煮 とんかつ</p>   <p>ごま塩 赤飯 麩のすまし汁</p>	<p>3日 桃の節句献立 三色団子</p>  <p>菜花のごまあえ 鮭と蓮根のそぼろ</p>   <p>麦ごはん 春のかすみ汁</p>	<p>4日 ボイルウインナー</p>  <p>コーンサラダ 抹茶蒸しパン</p>   <p>一食中華麺 ラーメンのつゆ</p>
<p>7日</p> 	<p>8日 フルーツ杏仁</p>  <p>青梗菜の中華炒め 鶏肉のカシューナッツがらめ</p>   <p>麦ごはん ワンタンスープ</p>	<p>9日 切干大根とツナの煮物</p>  <p>手作りかき揚げ</p>   <p>一食うどん きつねうどんのつゆ</p>	<p>10日 キャベツのゆかりあえ</p>  <p>厚焼き玉子 豚丼の具</p>   <p>麦ごはん</p>	<p>11日 じゃが芋のうま煮</p>  <p>ふりかけ シンジャムの磯辺揚げ</p>   <p>麦ごはん 昆布汁</p>
<p>14日 デコポン</p>  <p>キャベツのソテー</p>   <p>南瓜ひき肉サンドコロッケ</p>   <p>米粉入り食パン ミネストローネ</p>	<p>15日 小松菜の煮浸し</p>  <p>のり佃煮 厚揚げのそぼろあんかけ</p>   <p>麦ごはん じゃが芋の味噌汁</p>	<p>16日 中華サラダ</p>  <p>大豆と小魚のごまがらめ</p>   <p>ソフト麺 中華あん</p>	<p>17日 グレープゼリー</p>  <p>福神漬け ごぼうサラダ</p>   <p>麦ごはん カレー</p>	<p>18日 食育の日</p>  <p>ヨーグルト</p>   <p>豚肉のごま揚げ</p> <p>ひじきごはん 法蓮草のすまし汁</p>
<p>21日 春分の日</p> 	<p>22日 小松菜と切干大根のおかかえ</p>  <p>鮭の塩焼き</p>   <p>麦ごはん キャベツと厚揚げの味噌汁</p>	<p>23日 海藻サラダ</p>  <p>スライスチーズ キーマカレー</p>   <p>コッペパン コンソメスープ</p>	<p>24日 オレンジ</p>  <p>白身魚フライ</p>   <p>チキンライス ポテトポタージュ</p>	<p>25日 修了式</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。