

給食献立表

	<p>私たちの体は自分が食べたものでつくられています。給食は、みなさんが健康で充実した中学校生活を送れるように、また自活するようになった時にバランスのよい食事の見本となるよう献立や味付けを考えて提供しています。好き嫌いではなく、健康な体をつくるためにどんな食べ方をしたらよいのか、考えて食べるようにしましょう。</p>	<p>7日</p> <p>入学式・始業式</p> 	<p>8日 お祝いデザート  </p> <p>炒めナムル  </p> <p>鶏肉の高麗揚げ</p> <p>麦ごはん  </p> <p>わかめスープ</p>	
<p>11日</p> <p>春キャベツのサラダ </p> <p>イチゴジャム </p> <p>食パン </p> <p>イカのハーブ焼き </p> <p>ポークビーンズ </p>	<p>12日</p> <p>オレンジ  </p> <p>切干大根の煮付 </p> <p>木の芽田楽 </p> <p>麦ごはん </p> <p>春のかすみ汁 </p>	<p>13日</p> <p>大根サラダ </p> <p>小型パン </p> <p>フランクフルト </p> <p>焼きそば </p>	<p>14日</p> <p>パイ  </p> <p>福神漬け </p> <p>麦ごはん </p> <p>法蓮草のソテー </p> <p>カレー </p>	<p>15日</p> <p>ヨーグルト  </p> <p>白身魚フライ </p> <p>チキンライス </p> <p>ポテトスープ </p>
<p>18日</p> <p>いい歯の日</p> <p>キャベツのソテー </p> <p>スライスチーズ </p> <p>米粉入り食パン </p> <p>ハンバーグ </p> <p>ミネストローネ </p>	<p>19日</p> <p>食育の日 </p> <p>春野菜の煮物 </p> <p>麦ごはん </p> <p>鮭の若草焼き </p> <p>麩のすまし汁 </p>	<p>20日</p> <p>コーンもやし </p> <p>ソフト麺 </p> <p>コーンもやし </p> <p>ココアビーンズ </p> <p>ミートソース </p>	<p>21日</p> <p>ぶどうゼリー  </p> <p>麦ごはん </p> <p>ひじきの炒め煮 </p> <p>鶏と玉子のそばろ </p> <p>じゃが芋の味噌汁 </p>	<p>22日</p> <p>青梗菜のサラダ </p> <p>麦ごはん </p> <p>春巻き </p> <p>麻婆豆腐 </p>
<p>25日</p> <p>アスパラのソテー </p> <p>ささみのレモンソースかけ </p> <p>コッペパン </p> <p>コーンポタージュ </p>	<p>26日</p> <p>美生柑  </p> <p>小松菜と切干の煮浸し </p> <p>麦ごはん </p> <p>鯖の西京焼き </p> <p>若竹汁 </p>	<p>27日</p> <p>ブルーベリーゼリー  </p> <p>ゆかりあえ </p> <p>小型黒パン </p> <p>竹輪の磯部揚げ </p> <p>きつねうどん </p>	<p>28日</p> <p>新じゃがの旨煮 </p> <p>麦ごはん </p> <p>豚肉のごま揚げ </p> <p>キャベツの味噌汁 </p>	<p>29日</p> <p>昭和の日</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。