










給食献立表

<p>2日</p> <p>ペンネのトマトソース</p>   <p>鶏肉の唐揚げ</p>   <p>お茶パン ジュリエンスープ</p>	<p>3日 憲法記念日</p> 	<p>4日 みどりの日</p> 	<p>5日 こどもの日</p> 	<p>6日</p> <p>柏餅</p>   <p>鯉の更紗揚げ</p>   <p>筍ごはん 昆布汁</p>
<p>9日</p> <p>ビーンズサラダ</p>   <p>ハンバーグケチャップソース</p>   <p>コッペパン ポテトポタージュ</p>	<p>10日 鷺飼い開き献立 五目きんぴら</p>   <p>鮎の米粉揚げ</p>   <p>麦ごはん 玉ねぎの味噌汁</p>	<p>11日</p> <p>わかめサラダ ポイルウインナー</p>   <p>抹茶蒸しパン</p>   <p>一食中華麺 ラーメンのつゆ</p>	<p>12日</p> <p>オレンジ</p>   <p>アスパラのソテー</p>  <p>麦ごはん ハッシュドビーフ</p>  	<p>13日</p> <p>ブルーヨーグルト 青梗菜の中華炒め</p>   <p>きびなごの唐揚げ</p>  <p>麦ごはん 肉団子の中華スープ</p>  
<p>16日</p> <p>大根サラダ キウイ</p>    <p>スロッピージョー</p>  <p>食パン マカロニスープ</p>  	<p>17日</p> <p>高野豆腐とキャベツの 炒め煮</p>   <p>鮭の山菜味噌焼き</p>  <p>麦ごはん かき玉汁</p>  	<p>18日 いい歯の日</p> <p>五目豆</p>   <p>ししゃものごま揚げ</p>  <p>一食うどん 山菜うどんのつゆ</p>   	<p>19日 食育の日</p> <p>りんごゼリー</p>   <p>新じゃがの旨煮</p>  <p>いかの織部焼き</p>  <p>麦ごはん 麩のすまし汁</p>  	<p>20日</p> <p>チーズ</p>   <p>白身魚フライ</p>  <p>キャロットピラフ キャベツのスープ</p>   
<p>23日</p> <p>日向夏ゼリー</p>   <p>ひじきサラダ</p>  <p>鶏肉とトマトのチーズ焼き</p>  <p>黒コッペパン ポテトスープ</p>  	<p>24日</p> <p>パイン</p>   <p>八宝菜</p>  <p>麦ごはん わかめスープ</p>  	<p>25日</p> <p>塩昆布あえ</p>   <p>抹茶ビーンズ</p>  <p>ソフト麺 肉味噌ソース</p>   	<p>26日</p> <p>法蓮草のごまあえ</p>   <p>鯛の蒲焼風</p>  <p>麦ごはん じゃが芋の味噌汁</p>  	<p>27日</p> <p>福神漬け</p>   <p>キャベツのソテー</p>  <p>麦ごはん チキンカレー</p>  
<p>30日</p> <p>カラフルサラダ</p>   <p>イチゴ ジャム</p>  <p>オムレツ</p>  <p>米粉入り食パン ミネストローネ</p>  	<p>31日</p> <p>梅ゼリー</p>   <p>炒めナムル</p>  <p>焼き肉</p>  <p>麦ごはん トックスープ</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>		