

給食献立表

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。



6日

海藻サラダ

スライスチーズ

食パン

ハンバーグ

ミネストローネ

7日

ゆかりあえ

麦ごはん

鰻の南蛮漬け

湯葉のすまし汁

1日

グリーンサラダ

ちゃんぽん麺

ポークシューマイ

シナモンパン

2日

切干大根の煮付

麦ごはん

鯖の梅マヨネーズ焼き

かみなり汁

3日

キウイ

フライドチキン

カレーピラフ

ポテトスープ

杏仁豆腐

中華サラダ

チンジャオロースー

麦ごはん

青梗菜のスープ

13日

ビーンズサラダ

米粉入り食パン

鶏肉のパン粉焼き

キャロットポタージュ

14日

冷凍みかん

じゃが芋の旨煮

麦ごはん

冷凍みかん

シシヤモのお茶揚げ

かきたま汁

8日

いい歯の日

アーモンド小魚

フルーツ和え

小型パン

オムレツ

スパゲティナポリタン

9日

塩昆布あえ

麦ごはん

鶏肉と茄子の黒酢がらめ

玉ねぎの味噌汁

15日

ひじきサラダ

ソフト麺

大豆と小魚の揚げ煮

ツナトマトソース

16日

炒めナムル

麦ごはん

焼き肉

わかめスープ

20日

キャベツのソテー

黒パン

ささみのレモンソースかけ

ジュリエンスープ

21日

グレープゼリー

十六ささげの胡麻和え

麦ごはん

厚焼き玉子

牛丼の具

22日

平和の日

梅干し

大根飯

焼き鰯

すいとん

23日

オレンジ

麦ごはん

酢豚

ワンタンスープ

17日

食育の日

ヨーグルト

豚肉の胡麻揚げ

じゃが芋の味噌汁

24日

福神漬け

もやしと法蓮草のソテー

麦ごはん

かみかみカレー

27日

茹でとうもろこし

りんごジャム

食パン

イカのハーブ焼き

ポークビーンズ

28日

高野豆腐とキャベツの炒め煮

麦ごはん

鮭の焼き漬け

沢煮椀

29日

メロン

ひじきの炒め煮

一食うどん

竹輪の磯辺揚げ

きつねうどんのつゆ

30日

おかあえ

麦ごはん

鶏と玉子のそぼろ

南瓜の味噌汁

