


# 給食献立表

学校給食に用いら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。



1日 オレンジ  



スタミナチャーハン 豆腐の中華スープ

8日 いい歯の日   
筑前煮




麦ごはん キャベツの味噌汁


15日 食育の日   
ヨーグルト



枝豆ごはん 夏けんちん汁


4日 ごぼうサラダ 




11日 アセロラゼリー   
ラトウユ




18日 海の日 

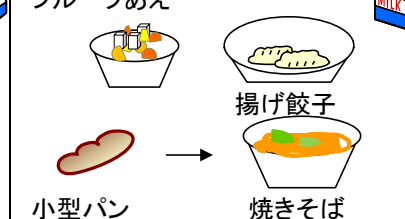
5日 福神漬け 




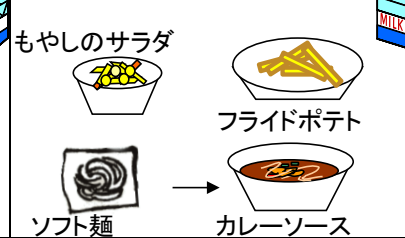
12日 小松菜と切干の胡麻和え 





6日 フルーツあえ 




13日 もやしのサラダ 




7日 すいか  



14日 大根サラダ 



いよいよ学校が始まります。そろそろ生活リズムを整えていきましょう。  
早寝・早起き・朝ごはんは熱中症予防にも役立ちます。  
朝ごはんは、汁物を組み合わせると水分・塩分・ミネラルが補給できます。

19日 冷凍みかん 




20日 



29日(月) アイスクリーム   
カラフルポテト



30日(火) 



31日(水) 梨  



小松菜のおかかあえ

