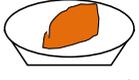
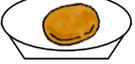
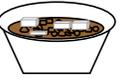
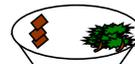
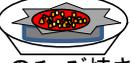
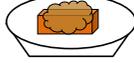
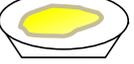
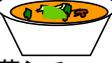
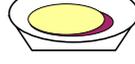
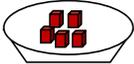


# 給食献立表

<p>3日</p> <p>オレンジ 野菜のソテー</p>  <p>マーメイドチキン</p>  <p>レーズパン</p>  <p>ポテトポタージュ</p> 	<p>4日</p> <p>小松菜の煮浸し</p>  <p>豚肉の生姜炒め</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>けんちん汁</p> 	<p>5日</p> <p>フルーツあえ</p>  <p>小魚</p>  <p>コロッケ</p>  <p>小型パン</p>  <p>スパゲティナポリタン</p> 	<p>6日</p> <p>青梗菜のサラダ</p>  <p>春巻き</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>麻婆豆腐</p> 	<p>7日</p> <p>ブルーベリーゼリー</p>  <p>高野豆腐と野菜の炒め煮</p>  <p>和風おろしハンバーグ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>里芋の味噌汁</p> 									
<p>10日</p> <p><b>秋季休業</b></p> 				<p>11日</p> <p><b>秋季休業</b></p> 				<p>12日</p> <p><b>秋季休業</b></p> 				<p>13日</p> <p>福神漬け</p>  <p>小松菜のソテー</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>カレー</p> 	<p>14日</p> <p>巨峰</p>  <p>鯖の竜田揚げ</p>  <p>さつまいもごはん</p>  <p>きのこ汁</p> 
<p>17日</p> <p>パイン</p>  <p>ごぼうサラダ</p>  <p>鶏肉とトマトのチーズ焼き</p>  <p>コッペパン</p>  <p>白菜スープ</p> 	<p>18日</p> <p>いい歯の日</p> <p>アイスクリーム</p>  <p>味噌和え</p>  <p>シシャモの磯辺揚げ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>麩のすまし汁</p> 	<p>19日</p> <p>食育の日</p> <p>アセロラゼリー</p>  <p>中華サラダ</p>  <p>大学芋</p>  <p>ソフト麺</p>  <p>きのこ入り中華あん</p> 	<p>20日</p> <p>キャベツのゆかりあえ</p>  <p>厚揚げの肉味噌がけ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>昆布汁</p> 	<p>21日</p> <p>みかん</p>  <p>八宝菜(鶏卵入り)</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>ワンタンスープ</p> 									
<p>24日</p> <p>イタリアンサラダ</p>  <p>法蓮草のオムレツ</p>  <p>黒コッペパン</p>  <p>秋野菜シチュー</p> 	<p>25日</p> <p>五目きんぴら</p>  <p>鮭の紅葉焼き</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>厚揚げの味噌汁</p> 	<p>26日</p> <p>プルーンヨーグルト</p>  <p>コーンもやし</p>  <p>さつまいもの天ぷら</p>  <p>小型パン</p>  <p>カレーうどん</p> 	<p>27日</p> <p>吹き寄せ煮</p>  <p>秋刀魚の塩焼き</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>かきたま汁</p> 	<p>28日</p> <p>柿</p>  <p>豚肉と高野豆腐の胡麻揚げ</p>  <p>ひじきごはん</p>  <p>いものこ汁</p> 									
<p>31日</p> <p>パンプキンサラダ</p>  <p>イチゴジャム</p>  <p>食パン</p>  <p>ハニースタッドチキン</p>  <p>コンソメスープ</p> 				<p>給食は、みなさんの健康を考え、薄味にしています。汁物もそうです。そこで、秋から少しでも汁物を美味しくのんでもらえるように、煮干しや削り節の使用量を多くしました。是非、だしのうまみを味わってください！</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>									