

# 給食献立表

	<p>1日 プルーンヨーグルト </p> <p>ひじきの炒め煮 </p> <p>鮭のちゃんちゃん焼き </p> <p>麦ごはん  きのこ汁 </p>	<p>2日 フルーツ和え </p> <p>厚焼き玉子 </p> <p>小型パン  焼きそば </p>	<p>3日 文化の日</p> 	<p>4日 タルト </p> <p>エビの天ぷら </p> <p>五目ごはん  湯葉のすまし汁 </p>
<p>7日 カラフルポテト </p> <p>ハンバーグ </p> <p>米粉入り食パン  野菜スープ </p>	<p>8日 ゆかりあえ  みかん </p> <p>鮎の米粉揚げ </p> <p>麦ごはん  豚汁 </p>	<p>9日 切干大根の中華炒め </p> <p>コーンシュウマイ </p> <p>キャロット蒸しパン  ラーメン </p>	<p>10日 五目きんぴら </p> <p>ふりかけ  鯖の柚庵焼き </p> <p>麦ごはん  昆布汁 </p>	<p>11日 小松菜のおかか和え </p> <p>鶏肉の塩麴揚げ </p> <p>麦ごはん  里芋の味噌汁 </p>
<p>14日 イタリアンサラダ </p> <p>イチゴジャム </p> <p>イカのハーブ焼き </p> <p>米粉入り食パン  キャロットポターージュ </p>	<p>15日 じゃがいもの旨煮  柿 </p> <p>厚揚げの肉味噌かけ </p> <p>麦ごはん  かきたま汁 </p>	<p>16日 海藻サラダ </p> <p>大豆と小魚の揚げ煮 </p> <p>ソフト麺  ミートソース </p>	<p>17日 炒めナムル  りんご </p> <p>焼肉 </p> <p>麦ごはん  わかめスープ </p>	<p>18日 ヨーグルト </p> <p>豚肉の胡麻揚げ </p> <p>金魚めし  呉汁 </p>
<p>21日 人参サラダ </p> <p>オムレツ </p> <p>黒コッパン  クリームシチュー </p>	<p>22日 法蓮草の胡麻和え </p> <p>鶏肉と人参の揚げ煮 </p> <p>麦ごはん  麩のすまし汁 </p>	<p>23日 勤労感謝の日</p> 	<p>24日 吹き寄せ煮 </p> <p>鯖の塩焼き </p> <p>麦ごはん  大根の味噌汁 </p>	<p>25日 パイン </p> <p>福神漬け </p> <p>野菜のソテー </p> <p>麦ごはん  根菜カレー </p>
<p>28日 コールスローサラダ </p> <p>スライスチーズ </p> <p>食パン  ジュリエンスープ </p>	<p>29日 連根サラダ </p> <p>鶏の高麗焼き </p> <p>麦ごはん  豆腐のチゲ </p>	<p>30日 切り干し大根とツナの煮物 </p> <p>里芋コロッケ </p> <p>一食うどん  わかめうどんのつゆ </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>	