

給食献立表

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
|  | <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> | <p>1日</p> <p>ひじきの炒め煮 </p> <p>鮭と玉子のそぼろ </p> <p>麦ごはん </p> <p>里芋の味噌汁 </p> | <p>2日</p> <p>りんご </p> <p>秋刀魚の竜田揚げ </p> <p>大根めし </p> <p>白菜鍋 </p> | |
| <p>5日</p> <p>ビーンズサラダ </p> <p>鶏肉のパン粉焼き </p> <p>コッパン </p> <p>冬野菜シチュー </p> | <p>6日</p> <p>炒めナムル </p> <p>焼肉 </p> <p>麦ごはん </p> <p>トックスープ </p> | <p>7日</p> <p>キャベツの塩昆布あえ </p> <p>さつまいもと小魚の揚げ煮 </p> <p>小型黒パン </p> <p>味噌煮込みうどん </p> | <p>8日</p> <p>いい歯の日 ゆずゼリー </p> <p>五目きんぴら </p> <p>麦ごはん </p> <p>鮭の照り焼き </p> <p>麩のすまし汁 </p> | <p>9日</p> <p>パン </p> <p>酢豚 </p> <p>麦ごはん </p> <p>豆腐の中華スープ </p> |
| <p>12日</p> <p>キャベツのソテー </p> <p>ハンバーグ </p> <p>食パン </p> <p>コンスープ </p> | <p>13日</p> <p>福神漬け </p> <p>りんご </p> <p>小松菜のソテー </p> <p>麦ごはん </p> <p>冬野菜カレー </p> | <p>14日</p> <p>海藻サラダ </p> <p>れんこんチップス </p> <p>ソフト麺 </p> <p>麻婆ソース </p> | <p>15日</p> <p>味付け小魚 </p> <p>すき焼き </p> <p>麦ごはん </p> <p>湯葉のすまし汁 </p> | <p>16日</p> <p>プルーンヨーグルト </p> <p>白身魚フライ </p> <p>チキンライス </p> <p>野菜スープ </p> |
| <p>19日</p> <p>食育の日</p> <p>もやしと法蓮草のソテー </p> <p>イカのレモンソースかけ </p> <p>米粉入りコッパン </p> <p>ポークビーンズ </p> | <p>20日</p> <p>じゃがいもの旨煮 </p> <p>厚揚げの肉味噌かけ </p> <p>麦ごはん </p> <p>けんちん汁 </p> | <p>21日</p> <p>大根サラダ </p> <p>厚焼き玉子 </p> <p>シナモンパン </p> <p>一食麺 </p> <p>ラーメンのスープ </p> | <p>22日</p> <p>冬至献立</p> <p>キャベツの柚子香あえ </p> <p>鮭のマヨ昆布焼き </p> <p>麦ごはん </p> <p>南瓜の味噌汁 </p> | <p>23日</p> <p>年越し献立</p> <p>年越しおかず </p> <p>みかん </p> <p>焼き丸干し </p> <p>麦ごはん </p> <p>かき玉汁 </p> |
| <p>24日 (土曜日)</p> <p>デザート </p> <p>マーマレードチキン </p> <p>カレーピラフ </p> <p>ミネストローネ </p> |  | <p>寒い季節で体調を崩しやすくなりますが、主食＋主菜＋副菜を基本とした食事をするよう心がけ、元気に過ごしましょう！ 特に、休み中は生活のリズムが崩れがちになりますが、朝はしっかり朝日を浴び、朝ごはんを食べて夜の快眠につなげましょう！しっかり眠れることが心身ともに健康につながります。</p> | | |