

# 給食献立表

	<p>私たちの体は自分が食べたものでつくられています。給食は、みなさんが健康で充実した中学校生活を送れるように、また自活するようになった時にバランスのよい食事の見本となるよう献立や味付けを考えて提供しています。好き嫌いではなく、健康な体をつくるためにどんな食べ方をしたらよいのか、考えて食べるようにしましょう。</p>			<p>7日</p> <p><b>入学式・始業式</b></p> 
<p>10日</p> <p>いちごゼリー 春キャベツのサラダ イカのハーブ焼き コッペパン ポークビーンズ</p> 	<p>11日</p> <p>切干大根の煮付 木の芽田楽 麦ごはん 春のかすみ汁</p> 	<p>12日</p> <p>ゆかりあえ オレンジ 竹輪の磯辺揚げ 一食麺 わかめうどんのつゆ</p> 	<p>13日</p> <p>福神漬け 法蓮草のソテー 麦ごはん カレー</p> 	<p>14日</p> <p>白身魚フライ パン チキンライス ポテトスープ</p> 
<p>17日</p> <p>アスパラのソテー ささみのレモンソースかけ 黒パン コーンスープ</p> 	<p>18日 いい歯の日</p> <p>五目きんぴら 豚肉の生姜炒め 麦ごはん 春キャベツの味噌汁</p> 	<p>19日 食育の日</p> <p>味付け小魚 海藻サラダ 焼きフランクフルト 小型パン 焼きそば</p> 	<p>20日</p> <p>カラマンダリン 新じゃがの旨煮 鯖の西京焼き 麦ごはん 若竹汁</p> 	<p>21日</p> <p>中華サラダ 春巻き 麦ごはん 麻婆豆腐</p> 
<p>24日</p> <p>キャベツのソテー スライスチーズ ハンバーグ 米粉入り食パン ジュリエンスープ</p> 	<p>25日</p> <p>春野菜の煮物 鮭の若草焼き 麦ごはん 麩のすまし汁</p> 	<p>26日</p> <p>コーンもやし ココアビーンズ ソフト麺 ミートソース</p> 	<p>27日</p> <p>ナムルサラダ 鶏肉の高麗焼き 麦ごはん トックスープ</p> 	<p>28日</p> <p>プルーンヨーグル 豚肉の胡麻揚げ 麦ごはん 新じゃがの味噌汁</p> 

学校給食に使用さ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。