


# 給食献立表

<p>1日</p> <p>ほうれん草のソテー</p> <p>照り焼きチキン</p> <p>コッパン</p> <p>ポテトスープ</p>	<p>2日</p> <p>かしわもち</p> <p>キャベツのごまあえ</p> <p>カツオのサラサ揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>若竹汁</p>	<p>3日</p> <p>憲法記念日</p> 	<p>4日</p> <p>みどりの日</p> 	<p>5日</p> <p>こどもの日</p> 
<p>8日 いい歯の日</p> <p>大根サラダ</p> <p>イカのオリーブ焼き</p> <p>お茶パン</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p>9日</p> <p>じゃがいものきんぴら</p> <p>ひじき ぶりかけ</p> <p>きびなごのから揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>さつまい</p>	<p>10日</p> <p>小松菜の煮びたし</p> <p>抹茶ビーンズ</p> <p>ソフト麺</p> <p>肉みそソース</p>	<p>11日</p> <p>あまなつ</p> <p>八宝菜</p> <p>麦ごはん</p> <p>にらたまスープ</p>	<p>12日</p> <p>アセロラゼリー</p> <p>ひじきの炒め煮</p> <p>厚揚げの肉みそかけ</p> <p>麦ごはん</p> <p>ふのすまし汁</p>
<p>15日</p> <p>もやしサラダ</p> <p>ポテトのチーズ焼き</p> <p>黒パン</p> <p>野菜スープ</p>	<p>16日</p> <p>高野豆腐の炒め煮</p> <p>さわらのみそ焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>かきたま汁</p>	<p>17日</p> <p>海藻サラダ</p> <p>コーリンチー</p> <p>小型米粉パン</p> <p>焼きビーフン</p>	<p>18日</p> <p>オレンジ</p> <p>アスパラソテー</p> <p>麦ごはん</p> <p>ハッシュドビーフ</p>	<p>19日 食育の日</p> <p>いちごヨーグルト</p> <p>あゆの米粉揚げ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>じゃがいものみそ汁</p>
<p>22日</p> <p>キャベツのソテー</p> <p>スロッピージョー</p> <p>食パン</p> <p>ポテトポタージョ</p>	<p>23日</p> <p>みかんゼリー</p> <p>中華サラダ</p> <p>春巻き</p> <p>麦ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p>	<p>24日</p> <p>ポークシューマイ</p> <p>ビーンズサラダ</p> <p>抹茶蒸しパン</p> <p>一食中華麺</p> <p>ラーメンのつゆ</p>	<p>25日</p> <p>キャベツのおかかあえ</p> <p>鶏ごぼう</p> <p>麦ごはん</p> <p>昆布汁</p>	<p>26日</p> <p>切干大根の煮つけ</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>キャベツのみそ汁</p>
<p>29日</p> <p>イタリアンサラダ</p> <p>チョコクリーム</p> <p>食パン</p> <p>マカロニスープ</p>	<p>30日</p> <p>炒めナムル</p> <p>ピビンバ</p> <p>麦ごはん</p> <p>トックスープ</p>	<p>31日</p> <p>りんご</p> <p>じゃがいものうま煮</p> <p>ししゃものお茶揚げ</p> <p>うどん</p> <p>山菜うどんのつゆ</p>	<p>食事前の手洗いを忘れずに</p> <p>手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。</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、学期からの食農教育を推進することを目的としています。