


給食献立表

<p>8月28日</p> <p>グリーンサラダ スロッピージョー 食パン ジュリエンスープ</p>	<p>29日</p> <p>オレンジ ほうれん草のソテー 麦ごはん 夏野菜カレー</p>	<p>30日</p> <p>切干大根の煮物 かぼちゃの天ぷら うどん きつねうどんのつゆ</p>	<p>31日</p> <p>じゃがいものきんぴら サワラの照り焼き 麦ごはん キャベツのみそ汁</p>	<p>9月1日</p> <p>冷凍パイ 野菜コロッケ チキンライス マカロニスープ</p>
<p>4日</p> <p>ひじきサラダ イカのカレーパン粉焼き 黒食パン キャベツスープ</p>	<p>5日</p> <p>チンゲン菜の中華炒め アジの南蛮漬け 麦ごはん にとたまスープ</p>	<p>6日</p> <p>パンプキンサラダ オムレツ ソフト麺 ツナトマトソース</p>	<p>7日</p> <p>野菜の煮物 豚肉のしょうが炒め 麦ごはん 切干大根のみそ汁</p>	<p>8日 いい歯の日</p> <p>塩昆布あえ 高野豆腐のごま揚げ 麦ごはん 湯葉のすまし汁</p>
<p>11日</p> <p>ジャーマンポテト ささみのレモンソース 米粉コッパン ミネストローネ</p>	<p>12日</p> <p>ごぼうの炒め煮 サケの塩焼き 麦ごはん なすのみそ汁</p>	<p>13日</p> <p>巨峰 大根サラダ ポテトのチリソース炒め 一食中華麺 ラーメンのつゆ</p>	<p>14日</p> <p>ほうれん草のおかか煮 厚揚げのそぼろあんかけ 麦ごはん とうがん汁</p>	<p>15日</p> <p>ももヨーグルト 白身魚フライ ひじきごはん けんちん汁</p>
<p>18日</p> <p>敬老の日</p> 	<p>19日 食育の日</p> <p>ぶどうゼリー 小松菜のソテー 麦ごはん 秋野菜カレー</p>	<p>20日</p> <p>フルーツ杏仁 ウインナー 小型パン 焼きそば</p>	<p>21日</p> <p>里芋のごまみそ煮 サンマのかば焼き 麦ごはん ふのすまし汁</p>	<p>22日</p> <p>切干大根の煮つけ 豆腐ハンバーグ 麦ごはん じゃがいものみそ汁</p>
<p>25日</p> <p>ごぼうサラダ ささ身のオリーブ焼き ブルーベリージャム 食パン 野菜スープ</p>	<p>26日</p> <p>五目豆 サワラのみそネズ焼き 麦ごはん 根菜汁</p>	<p>27日</p> <p>オレンジ 大根の煮物 ちくわの磯辺揚げ うどん 肉うどんのつゆ</p>	<p>28日</p> <p>炒めナムル プルコギ 麦ごはん わかめスープ</p>	<p>29日 お月見献立</p> <p>お月見団子 サバの竜田揚げ 五目ごはん 里芋のみそ汁</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。