

給食献立表

<p>2日</p> <p>小松菜のソテー チリコンカン 食パン キャベツスープ</p>	<p>3日</p> <p>ほうれん草のおかかあえ キビナゴの南蛮漬け 麦ごはん さつまい汁</p>	<p>4日</p> <p>ビーンズサラダ オムレツ 小型パン スパゲティナポリタン</p>	<p>5日</p> <p>切干大根のサラダ ユージンチー 麦ごはん ワンタンスープ</p>	<p>6日</p> <p>ブルーベリーゼリー アジのたつた揚げ さつまいもご飯 豚汁</p>
<p>9日</p> <p> スポーツの日</p>	<p>10日</p> <p>秋季休業日 </p>	<p>11日</p> <p>秋季休業日 あとひと口食べよう! </p>	<p>12日</p> <p>オレンジ キャベツのソテー 麦ごはん ポークカレー</p>	<p>13日</p> <p>じゃがいものうま煮 三色サケそば 麦ごはん きのこと汁</p>
<p>16日</p> <p>海藻サラダ マーメレードチキン コッペパン 秋野菜シチュー</p>	<p>17日</p> <p>ひじきの炒め煮 厚揚げの肉みそかけ 麦ごはん ふのすまし汁</p>	<p>18日 いい歯の日</p> <p>コーンもやし さつまいもと小魚の揚げ煮 ソフト麺 きのこと入りあんかけ</p>	<p>19日 食育の日</p> <p>りんご ナムル 肉団子のヤンニョム炒め 麦ごはん キムチスープ</p>	<p>20日</p> <p>ぶどうヨーグルト 高野豆腐のごま揚げ 五目ごはん いものこ汁</p>
<p>23日</p> <p>じゃがいものトマト煮 イカのレモンソース 黒食パン 白菜スープ</p>	<p>24日</p> <p>パイン うずら卵入り八宝菜 麦ごはん わかめスープ</p>	<p>25日</p> <p>大根とツナの煮物 さつまいもの天ぷら うどん きつねうどんのつゆ</p>	<p>26日</p> <p>茎わかめのきんぴら 豚肉の塩こうじ炒め 麦ごはん なめこ汁</p>	<p>27日</p> <p>吹き寄せ煮 みかん サンマの塩焼き 麦ごはん さといものみそ汁</p>
<p>30日</p> <p>ごぼうサラダ かぼちゃコロッケ 米粉コッペパン チキンビーンズ</p>	<p>31日</p> <p>塩昆布あえ サケのもみじ焼き 麦ごはん けんちん汁</p>	<p>地場産物がおいしい給食に! 子どもたちが毎日楽しみにしている学校給食には、地域の生産者の方がたが丹精込めてつくったさまざまな地場産物をたくさん取り入れています。こうした取り組みは全国ですめられています。子どもたちは、学校給食を通して地域の食文化などについて理解を深めています。</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。