










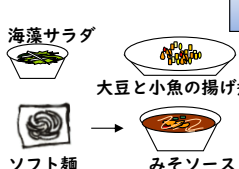






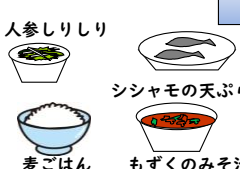


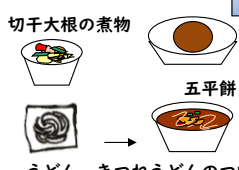




給食献立表

<p>米を食べていますか？</p> <p>米は、わたしたちの主食として欠かせない食品です。しかし、食の洋食化がすすんだことや、パンやめん類を食べる機会が増えたことなどから米の消費量が減っています。主食である米を食べる機会を増やすようにしましょう。</p> 	<p>1日</p> <p>フルーツ杏仁 厚焼き卵 小型パン 焼きそば</p> 	<p>2日</p> <p>こんにゃくの土佐煮 はんぺんのしょうが焼き 麦ごはん 白菜のみそ汁</p> 	<p>3日 文化の日</p> 	
<p>6日</p> <p>みかんゼリー もやしサラダ マカロニグラタン コッペパン ジュリエンヌスープ</p> 	<p>7日</p> <p>野菜のうま煮 ささ身の郡上みそ焼き 麦ごはん 湯葉のすまし汁</p> 	<p>8日 いい歯の日</p> <p>小松菜のおかかあえ 大学いも うどん カレーうどんのつゆ</p> 	<p>9日</p> <p>チンゲン菜のサラダ サワラの高麗焼き 麦ごはん 豆腐のチゲ</p> 	<p>10日</p> <p>たくあんのごまあえ 舞茸牛丼の具 麦ごはん 大根のみそ汁</p> 
<p>13日</p> <p>ビーンズサラダ いかのハーブ焼き 米粉コッペパン キャロットポタージュ</p> 	<p>14日</p> <p>かき 肉じゃが 厚揚げの野菜あんかけ 麦ごはん かきたま汁</p> 	<p>15日</p> <p>海藻サラダ 大豆と小魚の揚げ煮 ソフト麺 みそソース</p> 	<p>16日</p> <p>りんご 切干大根のナムル 焼き肉 麦ごはん トックスープ</p> 	<p>17日 食育の日 岐阜ヨーグルト</p> <p>サバのたつた揚げ 金魚めし 豚汁</p> 
<p>20日 各務原にんじん週間</p> <p>人参サラダ 鶏肉のピザ焼き 黒パン ポトフ</p> 	<p>21日</p> <p>オレンジ キャベツのソテー 麦ごはん 根菜カレー</p> 	<p>22日</p> <p>ウインナー コーンもやし キャロット蒸しパン 一食中華麺 ラーメンのつゆ</p> 	<p>23日 勤労感謝の日</p> 	<p>24日 各務原にんじんの日</p> <p>人参しりしり シシャモの天ぷら 麦ごはん もずくのみそ汁</p> 
<p>27日</p> <p>れんこんペペロンチーノ りんごジャム 食パン さつまいもシチュー</p> 	<p>28日</p> <p>みかん 大豆とひじきの煮物 サケの塩焼き 麦ごはん 根菜汁</p> 	<p>29日</p> <p>切干大根の煮物 五平餅 うどん きつねうどんのつゆ</p> 	<p>30日</p> <p>吹き寄せ煮 和風ハンバーグ 麦ごはん じゃがいものみそ汁</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。