

給食献立表

 <p>賀正</p>	<p>9日 正月献立</p> <p>なます ハマチの照り焼き 麦ごはん 白玉雑煮</p>	<p>10日</p> <p>大根の煮物 かぼちゃの天ぷら うどん カレーうどんのつゆ</p>	<p>11日</p> <p>りんごヨーグルト すき焼き 麦ごはん かきたま汁</p>	<p>12日</p> <p>炒めナムル サケの高麗焼き 麦ごはん 豆腐のチゲ</p>
<p>15日</p> <p>芋けんぴ小魚 カレーポテト マーマレードチキン 黒コッペパン 冬野菜のクリームシチュー</p>	<p>16日</p> <p>ひじきの炒め煮 ワカサギのから揚げ 麦ごはん 白菜のみそ汁</p>	<p>17日</p> <p>もやしソテー 抹茶ビーンズ ソフト麺 ミートソース</p>	<p>18日 いい歯の日</p> <p>ほうれん草のおかかあえ 厚揚げのツナみそかけ 麦ごはん 根菜汁</p>	<p>19日 食育の日</p> <p>いよかん 豚肉のから揚げ 里芋ごはん 湯葉のすまし汁</p>
<p>22日 学校給食週間</p> <p>チョコクレープ 野菜サラダ サワラのプロバンス風 胚芽パン ポトフ</p>	<p>23日</p> <p>小松菜の煮びたし 五目厚焼き卵 麦ごはん 佃煮のり ちゃんこ鍋</p>	<p>24日</p> <p>れんこんのきんぴら みそぎ団子 うどん けんちんうどんのつゆ</p>	<p>25日</p> <p>切干大根の煮物 友禅ごはんの具 麦ごはん きざみのり こも豆腐のみそ汁</p>	<p>26日</p> <p>ブロッコリーのごまあえ ニジマスのはちみつだれ 麦ごはん みそカレー</p>
<p>29日</p> <p>イタリアンサラダ ミートボールのケチャップがらめ 食パン キャラメルクリーム マカロニスープ</p>	<p>30日</p> <p>キウイフルーツ ビーンズサラダ ツナオムレツ 麦ごはん ハッシュドビーフ</p>	<p>31日</p> <p>大根の中華煮 揚げギョーザ 3個 一食中華麺 五目ラーメンのつゆ</p>	<p>ぜん こん かつ こうきゅうしょく しゅうかん</p> <p>全国学校給食週間が はじまります!</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、学期からの食農教育を推進することを目的としています。