

給食献立表

8日 入学式・始業式 	9日 お祝い献立 いちごゼリー 小松菜の煮びたし 飛騨牛コロッケ  麦ごはん 胚芽ふりかけ 春のかすみ汁	10日 高野豆腐のそぼろ煮 いかの天ぷら  うどん きつねうどんのつゆ	11日 切干大根の煮つけ 木の芽田楽  麦ごはん ふのすまし汁	12日 春雨サラダ 豚シューマイ  麦ごはん マーボー豆腐
15日 岐阜みかんゼリー 春キャベツのサラダ ハンバーグのトマトソースかけ  バーガーパン ポテトスープ	16日 オレンジ ほうれん草のソテー  麦ごはん ポークカレー	17日 フルーツポンチ フランクフルト  小型米粉パン 焼きそば	18日 いい歯の日 きんぴらごぼう サケの塩焼き  麦ごはん 大根のみそ汁	19日 食育の日 飛騨ヨーグルト 鶏ちゃんから揚げ  山菜ごはん 湯葉のすまし汁
22日 チーズ アスパラソテー ささ身のレモンソース  黒コッペパン ジュリエンヌスープ	23日 春野菜の煮物 サワラの若草焼き  麦ごはん 昆布汁	24日 もやしのソテー ココアビーンズ  ソフトめん ミートソース	25日 チンゲン菜の中華炒め 春巻き  麦ごはん 肉団子スープ	26日 りんごゼリー じゃがいものうま煮 三色サケそばろ  麦ごはん 若竹汁
29日 昭和の日 	30日 ごぼうサラダ ブルコギ  麦ごはん わかめスープ	 給食が始まります 安全安心でおいしい給食を作ります 学校給食では、子どもたち1人ひとりの体と心の成長を支えるために、安心安全で栄養のバランスがよい、おいしい食事を提供していきます。また、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。		

学校給食に使われる岐阜県産農産物には、J A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。