

給食献立表

<p>地場産物を使っています</p>		<p>1日</p> <p>茎わかめのきんぴら</p> <p>ししゃもの磯辺揚げ</p> <p>うどん 山菜うどんのつゆ</p>	<p>2日</p> <p>かしわもち</p> <p>小松菜のおかかあえ</p> <p>カツオのサラサ揚げ</p> <p>麦ごはん さつき汁</p>	<p>3日</p> <p>憲法記念日</p>
<p>6日</p> <p>振替休日</p>	<p>7日</p> <p>ひじきの炒め煮</p> <p>豚肉のしょうが炒め</p> <p>麦ごはん 大根のみそ汁</p>	<p>8日 いい歯の日</p> <p>塩昆布あえ</p> <p>抹茶きなこ豆</p> <p>ソフトめん 肉みそソース</p>	<p>9日</p> <p>高野豆腐の炒め煮</p> <p>サワラのさんしょうみそ焼き</p> <p>麦ごはん えびしんじょ汁</p>	<p>10日</p> <p>あまなつ</p> <p>含め煮</p> <p>アユの薬味だれ</p> <p>麦ごはん 清流汁</p>
<p>13日</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>サケのマスタード焼き</p> <p>米粉パン コーンポタージュ</p>	<p>14日</p> <p>切干大根の煮つけ</p> <p>厚揚げの肉みそかけ</p> <p>麦ごはん ふのすまし汁</p>	<p>15日</p> <p>大根サラダ</p> <p>コーリンチー</p> <p>小型お茶パン 焼きビーフン</p>	<p>16日</p> <p>肉じゃが</p> <p>厚焼き卵</p> <p>麦ごはん なめこのみそ汁</p>	<p>17日 食育の日</p> <p>野菜ゼリー</p> <p>小イワシのフライ</p> <p>たけのごごはん 昆布汁</p>
<p>20日</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>白身魚フライ</p> <p>食パン チーズ ミネストローネ</p>	<p>21日</p> <p>オレンジ</p> <p>カラフルポテト</p> <p>麦ごはん ハッシュドビーフ</p>	<p>22日</p> <p>わかめサラダ</p> <p>豚シューマイ・抹茶蒸しパン</p> <p>中華めん ラーメンのつゆ</p>	<p>23日</p> <p>海藻サラダ</p> <p>三色サケそばろ</p> <p>麦ごはん 春キャベツのスープ</p>	<p>24日</p> <p>キャベツのゆかりあえ</p> <p>和風おろしハンバーグ</p> <p>麦ごはん 新玉ねぎのみそ汁</p>
<p>27日</p> <p>ビーンズサラダ</p> <p>タンドリーチキン</p> <p>黒コッペパン ポテトスープ</p>	<p>28日</p> <p>大根の煮物</p> <p>アジの南蛮漬け</p> <p>麦ごはん 沢煮椀</p>	<p>29日</p> <p>小松菜のごまあえ</p> <p>ちくわの天ぷら</p> <p>うどん カレーうどんのつゆ</p>	<p>30日</p> <p>パインゼリー</p> <p>八宝菜(うずら卵なし)</p> <p>麦ごはん わかめスープ</p>	<p>31日</p> <p>ヨーグルト</p> <p>オムレツ</p> <p>チキンライス マカロニスープ</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。