

給食献立表

<p>2日</p> <p>キャベツのソテー 鶏肉のカレーパン粉焼き</p> <p>黒パン マカロニスープ</p>	<p>3日</p> <p>チャブチェ サワラの高麗焼き</p> <p>麦ごはん わかめスープ</p>	<p>4日</p> <p>海藻サラダ 厚焼き卵</p> <p>小型レーズンパン 焼きそば</p>	<p>5日</p> <p>なすの肉みそあえ 厚揚げのおろしだれ</p> <p>麦ごはん えきのすまし汁</p>	<p>6日 いい歯の日</p> <p>なし 高野豆腐のごま揚げ</p> <p>ひじきごはん みそけんちん汁</p>
<p>9日</p> <p>フルーツのゼリーあえ ハンバーグ</p> <p>食パン ミネストローネ</p>	<p>10日</p> <p>こんにゃくのおかか煮 はんぺんの照り焼き</p> <p>麦ごはん 切干大根のみそ汁</p>	<p>11日</p> <p>チンゲン菜の中華炒め ポテトのチリソース</p> <p>中華めん 塩ラーメンのつゆ</p>	<p>12日</p> <p>小松菜の煮びたし アジのたつた揚げ</p> <p>麦ごはん 冬瓜汁</p>	<p>13日</p> <p>春雨サラダ チンジャオロース</p> <p>麦ごはん ワンタンスープ</p>
<p>16日</p> <p>敬老の日</p> 	<p>17日 お月見献立 月見団子</p> <p>里芋の煮物 サケの塩焼き</p> <p>麦ごはん 大根のみそ汁</p>	<p>18日</p> <p>五目豆 ししゃもの天ぷら</p> <p>うどん かきたまうどんのつゆ</p>	<p>19日 食育の日</p> <p>じゃがいもの中華炒め マーボー厚揚げ</p> <p>麦ごはん 岐阜まいたけスープ</p>	<p>20日</p> <p>りんごヨーグルト かぼちゃコロッケ</p> <p>チキンライス コンソメスープ</p>
<p>23日</p> <p>振替休日</p> 	<p>24日</p> <p>茎わかめのきんぴら 豚丼の具</p> <p>麦ごはん なすのみそ汁</p>	<p>25日</p> <p>もやしサラダ カレービーンズ</p> <p>ソフトめん ツナトマトソース</p>	<p>26日</p> <p>ひじきの炒め煮 イワシのかば焼き</p> <p>麦ごはん ほうれん草のすまし汁</p>	<p>27日</p> <p>ぶどうゼリー 小松菜のソテー</p> <p>麦ごはん 秋野菜カレー</p>
<p>30日</p> <p>野菜サラダ ささ身のレモンソース</p> <p>コッペパン コーンポタージュ</p>	<p>まだまだ暑い日が続きます。夏バテ予防や疲労回復には、豚肉や納豆などビタミンB1を多く含む食品と、にんにく、にら、ねぎなどのアリシンを多く含む食品を一緒にとると効果的です。食欲がない時は、のどごしがよい豆腐料理や卵料理を選びましょう。また、うなぎにはビタミンAやB群、たんぱく質が豊富で、体力増進に効果があります。</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、学期からの食農教育を推進することを目的としています。