

給食献立表

地場産物がおいしい給食に！

子どもたちが毎日楽しみにしている学校給食には、地域の生産者の方がたが丹精込めて栽培したさまざまな地場産物をたくさん取り入れています。こうした取り組みは全国ですめられています。子どもたちは、学校給食を通して地域の食文化などについて理解を深めています。11月は各務原市の特産物である、各務原にんじんを使用します。



<p>4日</p> <p>振替休日</p>	<p>5日</p> <p>たくあんのごまあえ</p> <p>まいたけ牛丼の具</p> <p>麦ごはん 湯葉のすまし汁</p>	<p>6日</p> <p>ひじきサラダ</p> <p>厚焼き卵</p> <p>小型レーズンパン 焼きそば</p>	<p>7日</p> <p>ほうれん草の煮びたし</p> <p>サワラの照り焼き</p> <p>麦ごはん 大根のみそ汁</p>	<p>1日</p> <p>ブルーベリーゼリー</p> <p>白身魚フライ</p> <p>チキンライス カレースープ</p>
<p>11日</p> <p>ビーンズサラダ</p> <p>イカのハーブ焼き</p> <p>米粉パン キャロットポタージュ</p>	<p>12日 エンジョイメニュー5組</p> <p>りんご</p> <p>海藻サラダ</p> <p>揚げギョーザ</p> <p>麦ごはん マーボー豆腐</p>	<p>13日</p> <p>切干大根の炒め煮</p> <p>大豆と小魚の揚げ煮</p> <p>ソフトめん 肉みそソース</p>	<p>14日</p> <p>じゃがいものうま煮</p> <p>鶏肉の郡上みそ焼き</p> <p>麦ごはん かきたま汁</p>	<p>15日</p> <p>みかんゼリー</p> <p>きびなごのから揚げ</p> <p>里芋ごはん 根菜汁</p>
<p>18日</p> <p>大根サラダ</p> <p>れんこんチップス</p> <p>コッペパン ポークビーンズ</p>	<p>19日 食育の日</p> <p>塩昆布あえ</p> <p>豚キムチ</p> <p>麦ごはん トックスープ</p>	<p>20日</p> <p>小松菜のおかかあえ</p> <p>大学いも</p> <p>うどん カレーうどんのつゆ</p>	<p>21日</p> <p>ひじきの炒め煮</p> <p>サケのちゃんちゃん焼き</p> <p>麦ごはん きのご汁</p>	<p>22日</p> <p>大根の煮もの</p> <p>三色とりそば</p> <p>麦ごはん 白菜のみそ汁</p>
<p>25日 各務原にんじん週間</p> <p>各務原にんじんサラダ</p> <p>ハンバーグのトマトソース</p> <p>食パン ポトフ</p>	<p>26日</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>鶏肉と各務原にんじんの揚げ煮</p> <p>麦ごはん ふのすまし汁</p>	<p>27日</p> <p>チンゲン菜の中華炒め</p> <p>キャロット蒸しパン</p> <p>中華めん ちゃんぽんめんのつゆ</p>	<p>28日</p> <p>オレンジ</p> <p>キャベツのソテー</p> <p>麦ごはん 各務原にんじんカレー</p>	<p>29日</p> <p>ヨーグルト</p> <p>サバのたつた揚げ</p> <p>きんぎょめし 豚汁</p>

学校給食に用いら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。