

# 給食献立表

<p>3日</p> <p>カラフルサラダ マカロニグラタン コッペパン ビーンズスープ</p>	<p>4日 ひなまつり献立 ひなあられ 小松菜のおかかあえ 三色サケそば 麦ごはん 春のかすみ汁</p>	<p>5日 コーンもやし きなこ豆 ソフトめん 中華あんかけ</p>	<p>6日 卒業祝い献立 お祝い苺クレープ 筑前煮 トンカツ 赤飯・ごま塩 ふのすまし汁</p>	<p>7日 卒業式 おめでとう ごぞいます。</p>
<p>10日 キャベツソテー ハンバーグのトマトソース 食パン コーンポタージュ</p>	<p>11日 じゃがいもの煮物 厚揚げのそばろあんかけ 麦ごはん 白菜のみそ汁</p>	<p>12日 ビーンズサラダ いちご蒸しパン 中華めん ちゃんぽんめんのつゆ</p>	<p>13日 切干大根のナムル プルコギ 麦ごはん トックスープ</p>	<p>14日 オレンジ サバのたつた揚げ ひじきごはん 豚汁</p>
<p>17日 こんにゃくサラダ オムレツ 黒パン チキンビーンズ</p>	<p>18日 いい歯の日 きんぴらごぼう サワラの西京焼き 麦ごはん 湯葉のすまし汁</p>	<p>19日 食育の日 岐阜ほうれん草のごまあえ 竹輪の磯辺揚げ うどん 肉うどんのつゆ</p>	<p>20日 春分の日 お花見</p>	<p>21日 もやしのソテー 麦ごはん ソーセージチーズカレー</p>
<p>24日 りんご コロッケ チキンライス キャベツのカレースープ</p>	<p>25日 フルーツのゼリーあえ カラフルポテト 麦ごはん ハッシュドポーク</p>	<p>26日 修了式 お花見</p>	<p>地場産物を使っています</p>	<p>春休みも牛乳をのみましょう</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、学期からの食農教育を推進することを目的としています。