
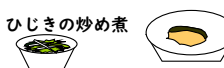

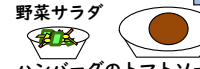

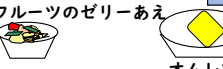
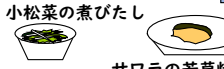

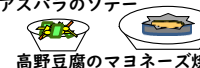
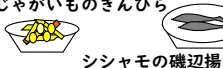

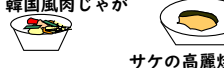



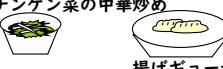



給食献立表

<p>7日 入学式・始業式</p> 	<p>8日 お祝い献立 お祝いいちごゼリー</p>  <p>マーボー厚揚げ 麦ごはん 中華スープ</p>	<p>9日</p>  <p>新じゃがのうま煮 竹輪の磯辺揚げ うどん わかめうどんのつゆ</p>	<p>10日</p>  <p>ひじきの炒め煮 サバの塩焼き 麦ごはん 新玉ねぎのみそ汁</p>	<p>11日</p>  <p>切干大根の煮物 木の芽田楽 麦ごはん ふのすまし汁</p>
<p>14日</p>  <p>野菜サラダ ハンバーグのトマトソース 食パン ポテトスープ</p>	<p>15日</p>  <p>もやしのソテー 麦ごはん チキンカレー</p>	<p>16日</p>  <p>フルーツのゼリーあえ オムレツ 小型パン 焼きそば</p>	<p>17日</p>  <p>小松菜の煮びたし サワラの若草焼き 麦ごはん 春キャベツのみそ汁</p>	<p>18日 食育の日 オレンジ</p>  <p>鶏肉のごま揚げ 山菜ごはん 春のかすみ汁</p>
<p>21日</p>  <p>アスパラのソテー 高野豆腐のマヨネーズ焼き コッペパン チキンビーンズ</p>	<p>22日</p>  <p>じゃがいものきんぴら シシャモの磯辺揚げ 麦ごはん 大根のみそ汁</p>	<p>23日</p>  <p>海藻サラダ ココアビーンズ ソフトめん ミートソース</p>	<p>24日</p>  <p>韓国風肉じゃが サケの高麗焼き 麦ごはん わかめスープ</p>	<p>25日</p>  <p>ゆかりあえ 厚揚げの肉みそかけ 麦ごはん 沢煮椀</p>
<p>28日 いい歯の日</p>  <p>ビーンズサラダ 牛肉コロッケ 黒パン コーンポタージュ</p>	<p>29日 昭和の日</p> 	<p>30日</p>  <p>チンゲン菜の中華炒め 揚げギョーザ 中華めん ラーメンのつゆ</p>	<p>給食が始まります安全安心でおいしい給食を作ります</p> <p>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。</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。