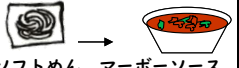
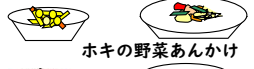
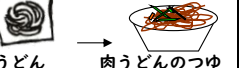
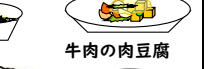
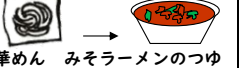
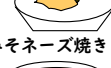
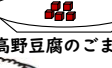
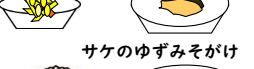
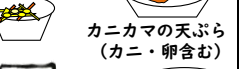
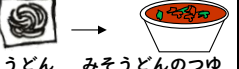


1日  カラフルポテト ミートボールのケチャップがらめ  コッペパン コーンポタージュ	2日  ぶどうゼリー  鶏ちゃん  麦ごはん かきたま汁	3日  炒めナムル  大学いも  ソフトめん マーボーソース	4日  塩昆布あえ  厚揚げのお好みだれかけ  麦ごはん ちゃんこ鍋	5日  オレンジ  牛肉コロッケ  カレーピラフ キャベツスープ
8日 いい歯の日  ごぼうサラダ  里芋グラタン  コッペパン ビーンズスープ	9日  チンゲン菜の中華炒め  ホキの野菜あんかけ  麦ごはん 豆腐の中華スープ	10日  小松菜のごまあえ  きびなごのから揚げ  うどん 肉うどんのつゆ	11日  高野豆腐の炒め煮  三色鮭そばろ  麦ごはん みぞれ汁	12日  ひじきの煮物  牛肉の肉豆腐  麦ごはん キャベツのみそ汁
15日  切干大根サラダ  スロッピージョー  食パン ポトフ	16日  れんこんの炒め煮  はんぺんのてり焼き  麦ごはん 豚汁	17日  厚揚げともやしのソテー  春巻き  中華めん みそラーメンのつゆ	18日  じゃがいものきんぴら  サワラのみそネーズ焼き  麦ごはん けんちん汁	19日 食育の日  ゆずゼリー  高野豆腐のごま揚げ  岐阜の大根めし かぼちゃのみそ汁
22日 クリスマス献立  クリスマスデザート カラフルサラダ  ささ身のマーマレード焼き  黒パン ミネストローネ	23日  含め煮  サケのゆずみそがけ  麦ごはん 昆布汁	24日  大根とツナの煮物  カニカマの天ぷら (カニ・卵含む)  うどん みそうどんのつゆ	25日  ブロッコリーサラダ  冬野菜カレー  麦ごはん	26日 年越し献立  年越しおかず  丸干しイワシ  麦ごはん 湯葉のすまし汁

学校給食に使われる岐阜県産農産物には、J A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。