


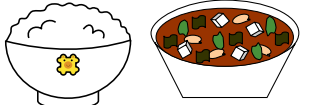

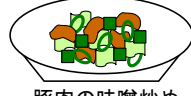
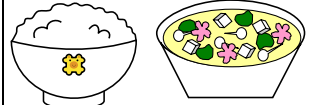
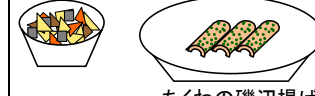


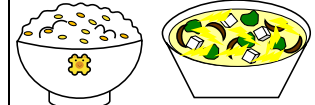



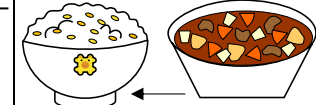

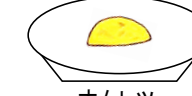

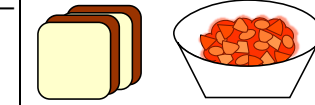


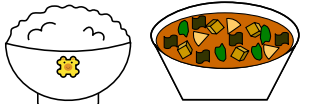


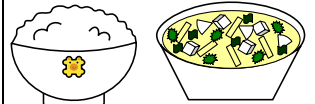


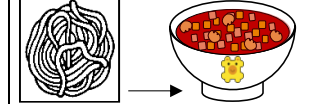

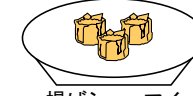

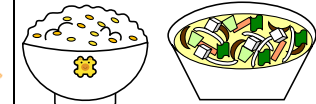



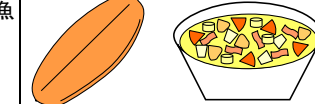

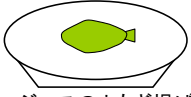
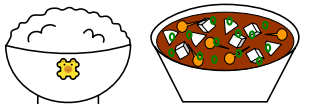



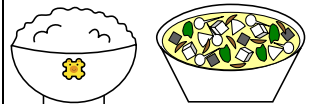



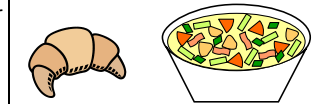

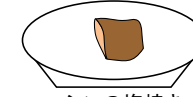

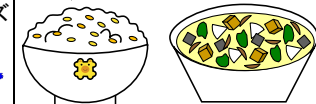
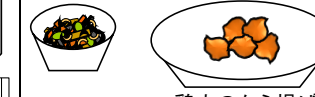
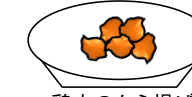




沢あざみのきんぴら  和風ハンバーグ  お祝いデザート  アサリの岐福(ぎふ)味噌汁 10日 	五目豆  豚肉の味噌炒め  すまし汁 11日 	たけのこのおかか煮  ちくわの磯辺揚げ  ゼリー  (麦入り) かきたま汁 12日 	福神漬け  豆のマリネ  ゼリー  (麦入り) カレーライス 13日 	キャベツのソテー  オムレツ  ジャム  米粉食パン ポークビーンズ 14日 
角麩の煮つけ  小イワシのから揚げ  じゃがいもの味噌汁 17日 	しらたき入りじゃがいもの煮つけ  厚揚げの肉味噌かけ  若竹汁 18日 	コーンキャベツ  グリーンポテト  ミートソース 19日 	じゃがいものオイスターソース炒め  揚げシューマイ  小魚  (麦入り) 豆腐の中華スープ 20日 	ボイルキャベツ  ウィナーのソースかけ  ヨーグルト  コッペパン 貝柱のクリームスープ 21日 
小松菜のそぼろ炒め  ニジマスのよもぎ揚げ  岐福(ぎふ)味噌汁 24日 	キャベツの甘酢あえ  マグロのさらさ揚げ  ふりかけ  田舎汁 25日 	フルーツ白玉  アサリのスパゲティ  チーズ  クロワッサン 春野菜のスープ 26日 	たけのこごはん  ニシンの塩焼き  オレンジ  (麦入り) 五目汁 27日 	ひじきの炒め煮  鶏肉のから揚げ  かみかみ大豆  キャベツの味噌汁 28日 

4月



加納中学校



鉄分が多い献立の日

食物せんいが多い献立の日

「日本型食事」の日



このマークは「ふるさと食材の日」
全ての献立に岐阜県産の食材が使われています。

毎月19日は「食育の日」



食について考える日です。



手洗い・消毒をしっかりとしましょう。



身支度をきちんと整えましょう。



心を込めてあいさつをしましょう。

よくかんで食べましょう。



食器は種類ごとに重ねましょう。

配ぜん台はきれいにしておきましょう。

