

<p>フルーツ盛り合わせ</p> <p>大豆と小魚</p> <p>カレーライス</p> <p>4日</p>	<p>ひじきの炒め煮</p> <p>アジカツ</p> <p>岐福(ぎふ)味噌汁</p> <p>5日</p>	<p>おかかあえ</p> <p>昆布豆</p> <p>(麦入り) 味噌おでん</p> <p>6日</p>	<p>筑前煮</p> <p>伊達巻き 黒豆</p> <p>小魚の佃煮</p> <p>花かつお 白玉雑煮</p> <p>7日</p>	<p>小松菜のソテー</p> <p>鶏肉のオランダ煮</p> <p>チーズ</p> <p>コッパン</p> <p>白菜と大根のスープ</p> <p>8日</p>
<p><b>成人の日</b></p> <p>11日</p>	<p>ごまあえ</p> <p>サバの味噌煮</p> <p>のっぺい汁</p> <p>12日</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p> <p>焼きのり</p> <p>のりまきごはん (卵焼き・ツナ)</p> <p>練り梅</p> <p>マヨネーズ</p> <p>(麦入り) 粕汁</p> <p>13日</p>	<p>ゆずの香りあえ</p> <p>豚肉の塩麹焼き</p> <p>味噌けんちん汁</p> <p>14日</p>	<p>茎わかめの炒め煮</p> <p>飛騨牛の肉じゃが</p> <p>うち豆汁</p> <p>15日</p>
<p>エビのから揚げ</p> <p>飛騨牛のビビンバ丼</p> <p>わかめスープ</p> <p>18日</p>	<p>かきまわし</p> <p>アユのあられあんかけ</p> <p>岐福(ぎふ)味噌汁</p> <p>19日</p>	<p>辣白菜</p> <p>シュウマイ</p> <p>中華あんかけ</p> <p>ソフト麺</p> <p>20日</p>	<p>ポイルキャベツ</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>ミニゼリー</p> <p>ほうれん草のコンスープ</p> <p>21日</p>	<p>青菜の炒め物</p> <p>ホキの甘酢あんかけ</p> <p>ふりかけ</p> <p>トックスープ</p> <p>22日</p>
<p>切り干し大根のごまあえ</p> <p>県産豚肉のあんからめ</p> <p>南濃みかん</p> <p>ハツシモ米麺汁</p> <p>25日</p>	<p>衣笠丼</p> <p>サワラの西京焼き</p> <p>抹茶豆</p> <p>京野菜の汁物</p> <p>26日</p>	<p>クラウトザラート</p> <p>マスのトマトソース</p> <p>チョコレートクリーム</p> <p>胚芽パン かぼちゃのクリームスープ</p> <p>27日</p>	<p>彩りあえもの</p> <p>カミカミごはん One Egg Cup</p> <p>岐福(ぎふ)県珍汁</p> <p>(麦入り) 28日</p>	<p>炒合菜</p> <p>ヨーグルト</p> <p>揚げパン</p> <p>豆腐のスープ</p> <p>29日</p>

1月

長森南中



1/25~29は  
岐阜市  
学校給食週間

- 25日 ふるさと食材の日
- 26日 味の旅「京都府」
- 27日 姉妹都市 オーストリア ウィーン料理
- 28日 中学生学校給食選手権入賞献立  
境川中学校生徒の献立
- 29日 岐阜市の学校給食人気メニュー

岐阜市及び岐阜県で生産されている食材を積極的に使用しています。  
(豚肉 米 米粉 米粉麺 大根 切り干し大根 もやし ほうれん草 小松菜 しいたけ 南濃みかん 牛乳など)

