

小松菜の煮びたし

イワシのかばやき

すまし汁 1日

白菜のおかかあえ

レバーの煮つけ

関東煮 2日

ごまあえ

アユの三杯

しっぽうどん 3日

きわかめの炒め煮

親子丼

岐福(ぎふ)味噌汁 4日

小松菜のそぼろ炒め

ちくわの香味揚げ

けんちん汁 5日

ナムル

飛騨牛の韓国風肉じゃが

コンスープ 8日

ひじきと大豆の煮物

ワカサギの天ぷら

みぞれ汁 9日

ひじきサラダ

グリーンポテト

カレーソース 10日

**建国記念の日**

11日

キャベツのソテー

ミートボールのケチャップ煮

白菜スープ 12日

じゃがいもの煮つけ

鶏肉の変わり揚げ

すまし汁 15日

ほうれん草の菜の花炒め

大豆入りツナごはん

豚汁 16日

じゃこのおひたし

大根と豚肉の煮物

いものこ汁 17日

コーンキャベツ

大豆と小魚のあめがらめ

飛騨牛のハヤシライス 18日

切り干し大根の煮つけ

郡上味噌けいちゃん

すまし汁 19日

こんにゃくのきんぴら

和風おろしハンバーグ

岐福(ぎふ)味噌汁 22日

**天皇誕生日**

23日

フルーツ盛り合わせ

スパゲティナポリタン

カラフルスープ 24日

高菜めし 錦糸卵

角麩の煮つけ

具だくさん味噌汁 25日

海藻サラダ

オムレツ

ピーンズシチュー 26日

**2月**

長森南中

給食の前に  
**手を洗おう**

このマークは「味の旅」  
今月は「香川県」です。

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。

**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