

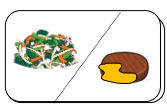
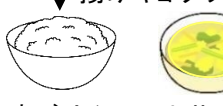
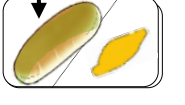
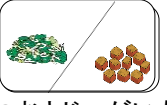
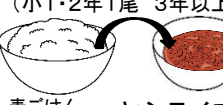
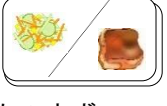
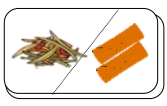
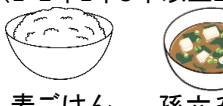
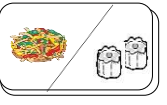
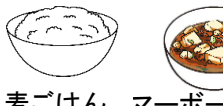
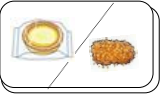
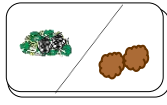
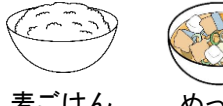
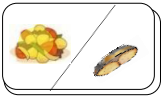
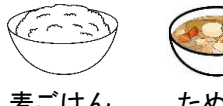
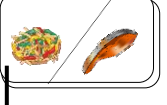
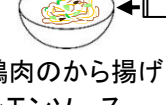
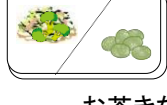
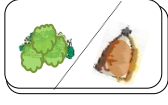


使い捨て手袋で配る日



スプーンがつく日

給食日数20日

月	火	水	木	金
おしらせ アレルギー対応食 (対象者:小学3年以上) 卵除去(鶏卵) 14日(水) 23日(金) 27日(火) 乳除去(乳・乳製品) 29日(木)	今月の関市産 米粉 孫六みそ 豆腐 こまつな ゆず果汁 米粉マカロニ 今月の岐阜県産 米 小麦粉 牛乳 りょくとうもやし 大豆 冷凍豆腐 乾しいたけ まいたけ 沢あざみ 粉末茶	日本味めぐり給食 1日(木) 熊本県 「つぼん汁」 鶏肉や根菜、かまぼこなどをいりこのだしで煮て、しょうゆ味で仕上げた汁物です。お祝い事や祭りなどの行事食として親しまれています。「つぼ」と呼ばれる深い椀に入れて食べられていたことから「つぼの汁」→「つぼん汁」になったといわれています。	日本味めぐり 熊本県 もやしとこまつなのごまあえ  ハンバーグオニオンソース  麦ごはん つぼん汁	2 五目丼の具  揚げギョウザ(2こ)  麦ごはん 中華スープ
5	6	7	8	9
	給食のテーマ ふるさと岐阜の日 岐阜県産の食材を多く取り入れた給食です。 関市食材の日 関市産の食材を多く取り入れた給食です。 日本味めぐり給食 日本の各地域に伝わる郷土料理を取り入れた給食です。	かぼちゃサラダ  オムレツ  お茶コッペパン 豆乳スープ	こどもの日お祝い献立 キャベツのサラダ  かつおとじゃがいもの揚げがらめ  麦ごはん たけのこ入りみそ汁	鵜飼開き献立 海藻サラダ  こあゆのから揚げしょうがだれ (小1・2年1尾 3年以上2尾)  麦ごはん ハヤシライス
12	13	14	15	16
ごぼうともやしのサラダ  鶏肉のゆずマーマレードソース  麦ごはん 呉汁	肉じゃが  いわしの梅煮  麦ごはん ゆば入りすまし汁	切干だいこんのサラダ  ポロニアステーキケチャップソース  食パン コーン卵スープ	関市食材の日 きんぴらごぼう  大豆のつつみ揚げ (1・2年1本3年以上2本)  麦ごはん 孫六みそ汁	ひじきの煮物  さわらの照り焼き  麦ごはん 肉すい
19	20	21	22	23
三色あえ  シュウマイ(2こ)  麦ごはん マーボー豆腐	豆乳プリンタルト  うの花コロッケ  山菜五目ごはん すまし汁	チキンビーンズ  明宝ソーセージ  胚芽コッペパン 春野菜のスープ	キャベツの昆布あえ  いかフリッター(2こ)  麦ごはん めった汁	高野豆腐の卵とし  めばるの柚庵焼き  麦ごはん たぬき汁
26	27	28	29	30
ふるさと岐阜の日 チャブチェ  大豆ハンバーグのおろしだれ  麦ごはん わかめスープ	友禅ごはんの具  さけの西京みそ焼き  麦ごはん 根菜汁	だいこんのサラダ 和風ドレッシング  鶏肉のから揚げレモンソース  コッペパン ミネストローネ	アスパラサラダ  お茶きな粉豆  麦ごはん カレーライス	博愛小学校リクエスト給食 ブロッコリーのおかかあえ  あじの開きフライ  麦ごはん 豚汁