



使い捨て手袋で配る日

スプーンがつく日

給食日数21日

月	火	水	木	金
お知らせ	<p><b>今月の関市産</b>            米粉 孫六みそ 豆腐            こまつな きゅうり あゆ            米粉マカロニ ゆず果汁            ゆずマーメイド しいたけ</p> <p><b>今月の岐阜県産</b>            米 小麦粉 牛乳 豚肉            りよくとうもやし 冷凍豆腐            乾しいたけ 大豆ハンバーグ            大豆ペースト 切干だいこん            恵那鶏チキンカツ</p>	<p>1</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>ミルク クリーム</p> <p>さけのソテー・ゆずマーメイドソースかけ</p> <p>お茶</p> <p>コッペパン ミネストローネ</p>	<p>2</p> <p>にんじんシリシリー</p> <p>鶏肉のから揚げ</p> <p>麦ごはん すまし汁</p>	<p>16日(木)</p> <p>岐阜県 中学生学校給食選手権 アイデア賞受賞 献立</p> <p>タイトル            "NO EGGでカルシウムたっぷり 推しメニューを探そう！献立"</p> <p>昨年度 旭ヶ丘中学校 伊藤莉未さんがアイデア賞を受賞しました。卵アレルギーの人も食べられるようにしたこと、牛乳以外からもカルシウムがとれるように工夫したことなど、体の健康を考えた献立になりました。</p>
アレルギー対応食 (対象者:小学3年以上)				
卵除去(鶏卵) 17日(金)				
乳除去(乳・乳製品) 10日(金) 21日(火)				
日本味めぐり給食	7	8	9	10 乳除去食
9日(金) 青森県 けの汁	ソフト麺	グリーンサラダ	鶏そぼろ	ひじきのサラダ
けの汁は、青森県津軽地方で作られている郷土料理です。細かく刻んだ根菜や山菜、高野豆腐などをみそで味付けした汁物です。米が貴重だった時代に刻んだ具材を米に見立てて食べたそうです。	白身魚フライ	ハンバーグ・バーベキューソースかけ	あじの塩焼き	あゆのから揚げ
	カムカム	コッペパン 豆乳スープ	麦ごはん けの汁	レモンソース(2こ)
	ミートソース			カレーライス
13	14	15	16	17 卵除去食
もやしもぐもぐサラダ	じゃがいもの煮つけ	パンプキンサラダ	関市食材の日	じゃがいもさつぱりあえ
蒸しシュウマイ(2こ)	かつおのみそがらめ	明宝ソーセージ	上之保ゆず香る鶏つくね	はるまき
麦ごはん マーポー豆腐	かみかみ	米粉	麦ごはん 健康みそ汁	卵コーン
	麦ごはん	コッペパン チリコンカン		スープ
20	21 乳除去食	22	23	24
いり煮	ブルーベリータルト	海藻サラダ	ふるさと岐阜の日	韓国風肉じゃが
めばるの西京焼き	うの花コロッケ	チキンカツ	切干だいこんのピビンバ	いわしの梅煮
麦ごはん 鶏団子スープ	たけのこ	黒コッペパン ABCスープ	麦ごはん わかめ汁	麦ごはん 呉汁
	ごはん			
27	28	29	30	31
厚揚げの中華風みそ炒め	ひじきと大豆の煮物	アスパラのサラダ	高野豆腐の煮物	ガバオライス
鶏肉の照り焼き・新玉ソースかけ	さばの塩焼き	オムレツ	かつおカツ	いかフリッター(3こ)
麦ごはん すまし汁	麦ごはん みそ汁	胚芽	麦ごはん 沢煮椀	麦ごはん 野菜スープ
		コッペパン		
		ひよこまめの		
		カレースープ		