



献立は可児市のホームページにのせています。

【今月のモリモリキング】

- ◆ アルファ化米(ほしじるし)
- ◆ 可児の手作りみそ
- ◆ 可児っこ大豆
- ◆ ねぎ



油使用状況表

説明

※○内の「数字」は新油からの累計使用回数です。
 ※○内の「廃」は、廃油のことで。

★ ★ ★ ★ ★
 日～5日
 を目指そう！
 をしっかりかんだ
 味わって食べた
 スよくかんだ
 歯を大切にしよう

1日(月) シャキシャキサラダ イカのオリーブオイルやき パター ロールパン ポークビーンズ	2日(火) キャベツのいそかあえ ぶたにくのねぎソース むぎごはん もずくじる	3日(水) つぼづけあえ オレンジ サワラのみそネズかけ むぎごはん とりごぼうじる	4日(木) きりぼしだいごんのちゅうかサラダ ミルクプリン ラーメン とんこつ ラーメンのしるからあげ	5日(金) かおりあえ カツとポテトのおげがらめ むぎごはん さやあじのみ
---	---	---	--	---

カ ミ カ ミ 週 間

8日(月) アスパラサラダ ぶたにくのキャップがらめ くらコッパン オニオンスープ 歯の日献立	9日(火) クラスでおかかをあえよう。 おかかあえ サバのおろしあんかけ むぎごはん あわせみそしる	10日(水) にんじんしりしり あじさいゼリー とりにくのうめてりやき むぎごはん ぶのすましじる	11日(木) ごぼうサラダ なまパン ホキのココロコッパン ナン キーマカレー	12日(金) アツパンサイサラダ ままき(本・中本) むぎごはん ちくぜんに
---	---	--	--	--

15日(月) まめまめサラダ とりにくのマーメレードソース こめこコッパン かぼちゃのポタージュ	16日(火) だいごんとぶたにくのもの ヨーグurt アユのめこあげ むぎごはん 可児のみそしる	17日(水) こまつなごまあえ 可児っこ大豆(はちみつあじ) ぶたにくのおげがらめ むぎごはん かきたまじる	18日(木) グリーンサラダ ソフトめん ミートソース にんじんソース	19日(金) ひじきとごぼうのいために れいとうみかん あつあげのにくみそかけ むぎごはん せんぎりだいこんじる
--	---	---	---	---

22日(月) マカロニサラダ チョコクッキー ささあじ しょくパン	23日(火) ねぎしおぶたどんのく かぼちゃてんぷら むぎごはん ゆほのすましじる がんばれかっこ！献立	24日(水) だいごんサラダ ハヤシライス チョコタフィ	25日(木) かおりたくあんあえ はちみつレモンゼリー ごもこごはん イワシのごまダレかけ	26日(金) ちくぜんに メロン ハンバーグてりやきソース むぎごはん たまねぎのしるみそしる
--	--	---	---	--

29日(月)
 ポテトサラダ
 サケのハーブソテー
 コッパン ミネストローネ

土田小、椎子小、東明小、広見小、桜ヶ丘小、兼山小はスープを焼きそばに変えます。

30日(火)
 ピザパのぐ
 とりにくコッパンあげ
 むぎごはん わかめスープ
廃

▶おしらせ◀

おいしいおたよりで、地場産物を使用したレシピを紹介しています。

おいしいおたより ▲

※都合により献立を変更することがあります。
 ※牛乳は毎日つきます。
 ◎学校配送
 ◎ドレッシング
 ◎卓上しょうゆ
 ◎マヨネーズ

学校給食で使われている岐阜県産農産物には、「学校給食地産地消推進事業」により、岐阜県、可児市、JA中央会から一部補助を受けています。