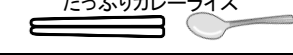
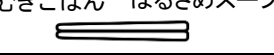
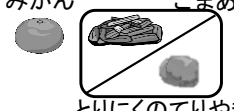
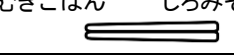
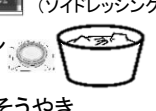
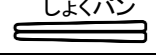
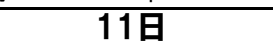
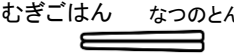
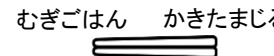
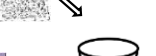
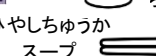
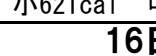
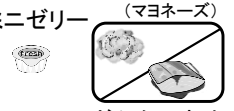
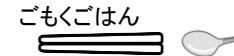
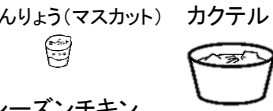
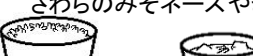
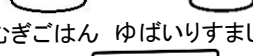
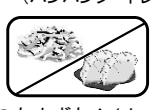
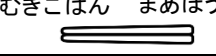
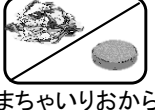
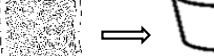
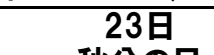
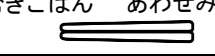
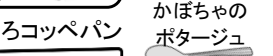
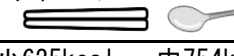
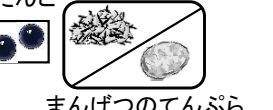
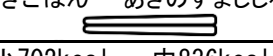
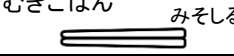
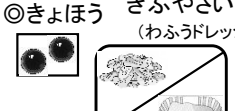
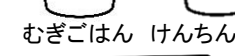
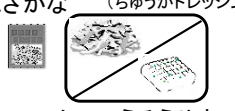
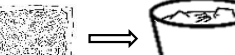
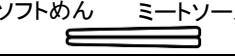


令和8年

9月のよていこんだてひょう

御嵩町学校給食センター



月	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日
今月の御嵩町産食材  へごやまちゃ みたけみそ なす ピーマン	みたけのええもんを使った献立 にんじんサラダ (かんきつドレッシング)  チョコタフィ  なつやさい たっぴりカレーライス  小750kcal 中920kcal	きりぼしだいこんの チャブチェ  こうや豆腐とツナのカップやき  むぎごはん はるさめスープ  小762kcal 中936kcal	◎れいとう ほうれんそうの みかん ごまあえ  とりにくのてりやき  むぎごはん しろみそしる  小656kcal 中781kcal	図書献立 ブルーベリー かぼちゃサラダ ジャム (ソイドレッシング)  ◎とうにゅうプリン タルト  あじのこうそうやき  しよくパン だいずたっぴり  小704kcal 中838kcal
7日 みたけのええもんを使った献立 だいずのいそに  さけのマヨネーズやき  むぎごはん みたけみその  小720kcal 中861kcal	8日 歯の日献立 さつまいも うめおかかあえ チップス  いわしのかばあげ  むぎごはん かきたまじる  小651kcal 中763kcal	9日 ひやしちゅうかそばのぐ  ぶたにくと だいずの コリアンあげ  ひやしちゅうか  ひやしちゅうか スープ  小621kcal 中763kcal	10日 アセロラ ポテトサラダ ミニゼリー (マヨネーズ)  しろみざかなのあまずあん  ごもくごはん  小632kcal 中776kcal	11日 ◎にゅうさんきん フルーツ いんりょう(マスカット) カクテル  シーズンチキン  コッペパン ミネストローネ  小618kcal 中775kcal
14日 ◎なし ゆかりあえ  さわらのみそネーズやき  むぎごはん ゆばいりすまじる  小656kcal 中769kcal	15日 はるさめサラダ (パンパンジードレッシング)  ぎょうざのあまずあん(小:2、中:3)  むぎごはん まあぼうどうふ  小741kcal 中877kcal	16日 みたけのええもんを使った献立 かんてんのごまずあえ  へごやまちゃいりおからドーナツ  うどん  きつねうどんの しる  小659kcal 中848kcal	17日 もやしサラダ (わふうドレッシング)  とりにくとさといものあげがらめ  むぎごはん あわせみそしる  小644kcal 中784kcal	18日 ◎ぶどう グリーンサラダ ゼリー (イタリアンドレッシング)  とりにくの バーベキューソース  くらコッペパン かぼちゃの  小636kcal 中781kcal
21日 敬老の日 	22日 国民の休日 	23日 秋分の日 	24日 ◎ヨーグルト ごぼうサラダ (ごまだレッシング)  かつおのあげがらめ  チャーハン  小625kcal 中754kcal	25日 お月見献立 ◎おつきみ そぼろごはんのぐ だんご  まんげつのでんぱら  むぎごはん あきのすまじる  小702kcal 中836kcal
28日 みたけのええもんを使った献立 きんぴらごぼう  さばのカレーやき  むぎごはん みたけみその  小732kcal 中886kcal	29日 ◎きよほう ぎふやさいサラダ (わふうドレッシング)  とりにくのみそチーズやき  むぎごはん けんちんじる  小655kcal 中774kcal	30日 あじつけ チンゲンサイサラダ こざかな (ちゅうかドレッシング)  いかのこうそうやき  ソフトめん ミートソース  小653kcal 中833kcal	今月の図書献立「まほうのおまめ」 文・絵 松本 春野 監修 辰巳 芳子 出版社 文藝春秋  おばあちゃんがくれた 「まほうのおまめ」 食べられるし植えられる！ 枝豆から変身して、 とうふ、なっとう、みそ、しょうゆに… 不思議なおまめと旅する物語です。	

※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。 ※◎は学校配送です。

令和 8年 9月 学校給食予定献立表

御嵩町学校給食センター

* 上段は献立名、分量は小学校分量、単位はすべて(g)です。 1人当たりの使用量は、小学校中学年の量です。

1(火)		2(水)		3(木)		4(金)		7(月)		8(火)		9(水)		10(木)		11(金)		14(月)		15(火)		16(水)	
みたけのええもんを使った献立				図書献立				みたけのええもんを使った献立				歯の日献立								みたけのええもんを使った献立			
牛乳 委託麦ごはん 夏野菜たっぷりカレー チョコタフィ にんじんサラダ		牛乳 委託麦ごはん 春雨スープ 高野豆腐とツナの咖ア焼き 切干大根のチャブチェ		牛乳 委託麦ごはん 白みそ汁 鶏肉の照り焼き ほうれん草のごま和え 冷凍みかん		牛乳 食パン ブルーベリージャム 大豆たっぷりボトフ あじの香草焼き かぼちゃサラダ 豆乳プリンタルト		牛乳 委託麦ごはん 御嵩みその夏の豚汁 さけのマヨネーズ焼き 大豆の磯煮		牛乳 委託麦ごはん かきたま汁 いわしの蒲揚げ 梅おかかあえ さつまいもチップス		牛乳 ラーメン 冷やし中華スープ 中華冬瓜スープ 豚肉と大豆のコリアン揚げ 冷やし中華そばの具		牛乳 五目ごはん 白身魚の甘酢あん ポテトサラダ アセロラミニゼリー		牛乳 コッペパン ミネストローネ シーズンチキン フルーツカクテル 乳酸菌飲料		牛乳 委託麦ごはん 湯葉入りすまし汁 さわらのみそネーズ焼き ゆかり和え なし		牛乳 委託麦ごはん 麻婆豆腐 餃子の甘酢あん 春雨サラダ		牛乳 うどん きつねうどんの汁 鮎五山茶入りおからドーナツ 寒天のごまずあえ	
普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206	普通牛乳	206
精白米(強化米入り)	80	精白米(強化米入り)	80	精白米(強化米入り)	80	食パン	55	精白米(強化米入り)	80	精白米(強化米入り)	80	ラーメン	150	アルファ化米	62	コッペパン	45	精白米(強化米入り)	80	精白米(強化米入り)	80	うどん	70
おおむぎ(米粒麦)	8	おおむぎ(米粒麦)	8	おおむぎ(米粒麦)	8	ブルーベリージャム	15	おおむぎ(米粒麦)	8	おおむぎ(米粒麦)	8	冷やし中華スープ	30	ささがきごぼう	10	じゃがいも	30	おおむぎ(米粒麦)	8	おおむぎ(米粒麦)	8	油揚げ刻み	7
かぼちゃカット	13	マロニー	6	油揚げ刻み	4	キャベツ	20	なす	15	にんじん	10	とうがん	50	五目切りこんにやく	15	たまねぎ	30	湯葉(生)	8	豚ひき肉	15	鶏むね肉	15
青ピーマン	5	たまねぎ	10	冷凍豆腐	20	にんじん	12	たまねぎ	15	たまねぎ	20	たまねぎ	25	ぶなしめじ	10	乾燥パセリ	0.1	えのきたけ	10	冷凍豆腐	80	酒	0.2
なす	13	鶏むね肉	13	にんじん	8	にんじん	12	にんじん	8	かまぼこ いちよう切り	8	たまねぎ	25	ぶなしめじ	10	乾燥パセリ	0.1	えのきたけ	10	冷凍豆腐	80	酒	0.2
じゃがいも	30	酒	0.1	だいこん	40	たまねぎ	40	かぼちゃカット	15	えのきたけ	8	にんじん	10	干しいたけ	1	カットわかめ	0.4	ねぎ	5	糸かまぼこ	30	たまねぎ	20
たまねぎ	40	干しいたけ	0.1	たまねぎ	15	ベーコンカット短冊	4	豚もも肉	13	カットわかめ	0.4	ねぎ	5	サラダ油	1	ペーコンカット短冊	6	だいこん	22	干しいたけ	0.5	ねぎ	6
セロリ	5	にんじん	10	えのきたけ	10	豚もも角切り	6	酒	1	ねぎ	6	糸かまぼこ	8	酒	1.5	シェルマカロニ	6	ねぎ	5	たけのこ千切り	10	かまぼこ いちよう切り	10
豚もも肉	20	ねぎ	7	カットわかめ	0.5	白ワイン	1	冷凍豆腐	20	液卵	12	鶏ガラスープ	0.8	和風だしの素	1	白ワイン	0.5	フレーク節	2	ねぎ	10	干しいたけ	0.5
サラダ油	0.5	はくさい	20	ねぎ	5	じゃがいも	30	ささがきごぼう	8	でん粉	0.5	中華だしの素	0.5	三温糖	2.5	しょうゆ(うすくち)	1	しょうゆ(こいくち)	8.5	白こししょう	0.02	しょうゆ(うすくち)	4.2
おろし生姜	0.5	白こししょう	0.02	だし用煮干し	3	大豆	9	五目切りこんにやく	5	フレーク節	2.5	しょうゆ(うすくち)	1	しょうゆ(こいくち)	8.5	白こししょう	0.02	しょうゆ(うすくち)	4.2	おろしにんにく	0.8	しょうゆ(うすくち)	3
おろしにんにく	0.5	並塩	0.35	和風だしの素	0.2	セロリ	2	ねぎ	5	和風だしの素	0.4	酒	1.8	並塩	0.1	白こししょう	0.01	メルルーサ	50	ローリエ	0.5	しょうゆ(こいくち)	3.5
赤ワイン	1.5	中華だしの素	0.6	みそ(白)	8	ローリエ	0.01	だし用煮干し	2.5	しょうゆ(こいくち)	4	いわし開き	40	豚もも角切り	40	酒	0.5	おろし生姜	0.65	みそ(白)	3.5	三温糖	2.5
並塩	0.5	鶏ガラスープ	0.6	鶏もも肉	50	白こししょう	0.4	みたけみそ	4	みそ(豆)	5	酒	1	並塩	0.1	白こししょう	0.02	小麦粉・薄力粉	0.5	酒	2	みそ(豆)	5.8
白こししょう	0.2	しょうゆ(うすくち)	2	鶏もも肉	50	白こししょう	0.4	みたけみそ	4	みそ(豆)	5	酒	1	並塩	0.1	白こししょう	0.02	小麦粉・薄力粉	0.5	酒	2	みそ(豆)	5.8
洋風だしの素	1.5	洋風だしの素	1.5	おろし生姜	1.5	並塩	1.5	並塩	0.4	みそ(豆)	5	酒	1	並塩	0.1	白こししょう	0.02	小麦粉・薄力粉	0.5	酒	2	みそ(豆)	5.8
ダイスターズ	2	凍り豆腐	6	酒	2	あじ	50	さけ	50	おろし生姜	1	白こししょう	0.02	小麦粉・薄力粉	0.5	でん粉	5	酒	1.5	大豆油	4	しょうゆ(こいくち)	1.9
脱脂粉乳	2	普通牛乳	18	並塩	0.1	白ワイン	1.5	並塩	0.05	でん粉	5	酒	1	並塩	0.1	白こししょう	0.02	小麦粉・薄力粉	0.5	酒	1.5	大豆油	4
しょうゆ(こいくち)	1.2	豆乳	2	しょうゆ(こいくち)	0.8	白ワイン	1.5	並塩	0.05	でん粉	5	酒	1	並塩	0.1	白こししょう	0.02	小麦粉・薄力粉	0.5	酒	1.5	大豆油	4
トマトケチャップ	3	たまねぎ	15	みりん	1	並塩	0.35	白こししょう	0.2	小麦粉・薄力粉	0.5	でん粉	5	トマトケチャップ	5	ノンエッグマヨネーズ	5.2	米酢	1.2	ノンエッグマヨネーズ	7	豆板醤	0.25
中濃ソース	5	大豆ペースト	20	でん粉	0.4	黒こししょう	0.04	しょうゆ(こいくち)	0.8	ノンエッグマヨネーズ	1.5	しょうゆ(こいくち)	2.5	大豆	8.5	しょうゆ(こいくち)	3.1	穀物酢	0.8	乾燥パセリ	0.1	こチジャン	2
焙煎小麦粉	5.3	ツナ・油漬け	15	しょうゆ(こいくち)	1.5	しょうゆ(こいくち)	0.8	ノンエッグマヨネーズ	1.5	しょうゆ(こいくち)	2.5	大豆	8.5	しょうゆ(こいくち)	3.1	穀物酢	0.8	乾燥パセリ	0.1	こチジャン	2		
サラダ油	4.1	むき枝豆	5	みりん	0.5	バジルチップ	0.08	たまねぎ	10	酒	2	でん粉	2	中濃ソース	5	ノンエッグマヨネーズ	5.2	米酢	1.2	ノンエッグマヨネーズ	7	豆板醤	0.25
純かりー	0.6	ノンエッグマヨネーズ	8	三温糖	1	ガーリックパウダー	0.1	乾燥パセリ	0.05	みりん	1.5	大豆油	2	中濃ソース	5	ノンエッグマヨネーズ	5.2	米酢	1.2	ノンエッグマヨネーズ	7	豆板醤	0.25
おろしりんご	3	並塩	0.1	水	2	オリーブ油	1	舟形アルミカップ	1	三温糖	0.15	三温糖	2	コチジャン	0.1	じゃがいも	47	舟形アルミカップ	1	こまつな	10	三温糖	1.5
チャツネ	3	白こししょう	0.05	パン粉	1.5	にんじん	5	かぼちゃカット	40	ほしひじき	1.5	水	3	しょうゆ(こいくち)	2.2	にんじん	7	ほうれん草	10	水	0.1	みかんシロップ漬け	10
ローリエ	0.01	パン粉	1.5	にんじん	5	かぼちゃカット	40	ほしひじき	1.5	水	3	しょうゆ(こいくち)	2.2	にんじん	7	ほうれん草	10	水	0.1	みかんシロップ漬け	10	水	0.1
クミン	0.03	粉チーズ	5	ほうれん草	20	こまつな	8	大豆	7	ほうれん草	10	水	3	しょうゆ(こいくち)	2.2	にんじん	7	ほうれん草	10	水	0.1	みかんシロップ漬け	10
大豆	20	舟形アルミカップ	1	ごま(すり)	1	たまねぎ	5	赤こんにやく(つきこん)	5	キャベツ	23	ホールコーン	20	キャベツ	15	白こししょう	0.02	乳酸菌飲料(乳製品)	65	乳酸菌飲料(乳製品)	65	マロニー	4.5
大豆油	1	豚もも肉	10	しょうゆ(こいくち)	2.5	三温糖	0.5	豆乳プリンタルト	22	酒	1	しょうゆ(こいくち)	1.5	三温糖	0.5	にんじん	5	にんじん	5	にんじん	5	にんじん	5
純ココア	1.4	豚もも肉	10	しょうゆ(こいくち)	2.5	三温糖	0.5	豆乳プリンタルト	22	酒	1	しょうゆ(こいくち)	1.5	三温糖	0.5	にんじん	5	にんじん	5	にんじん	5	にんじん	5
三温糖	6.2	おろし生姜	0.3	三温糖	0.5	豆乳プリンタルト	22	酒	1	しょうゆ(こいくち)	1.5	三温糖	0.5	にんじん	5	にんじん	5	にんじん	5	にんじん	5	にんじん	5
水	1.4	おろしにんにく	0.3	サラダ油	0.6	冷凍みかん	40	みりん	1	和風だしの素	0.9	三温糖	1.5	サラダ油	0.4	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2
にんじん	25	切干大根	6	冷凍みかん	40	みりん	1	和風だしの素	0.9	三温糖	1.5	サラダ油	0.4	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2
きゅうり	5	にんじん	7	冷凍みかん	40	みりん	1	和風だしの素	0.9	三温糖	1.5	サラダ油	0.4	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2
緑豆もやし	20	青ピーマン	1	冷凍みかん	40	みりん	1	和風だしの素	0.9	三温糖	1.5	サラダ油	0.4	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2
かんきつドレッシング	5	赤ピーマン	1	冷凍みかん	40	みりん	1	和風だしの素	0.9	三温糖	1.5	サラダ油	0.4	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2
		赤こんにやく(つきこん)	3	冷凍みかん	40	みりん	1	和風だしの素	0.9	三温糖	1.5	サラダ油	0.4	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2
		中華だしの素	0.3	冷凍みかん	40	みりん	1	和風だしの素	0.9	三温糖	1.5	サラダ油	0.4	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2
		しょうゆ(うすくち)	2.7	冷凍みかん	40	みりん	1	和風だしの素	0.9	三温糖	1.5	サラダ油	0.4	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2	みそ(すり)	2

17(木)		18(金)		24(木)		25(金)		28(月)		29(火)		30(水)		9月～3月使用物資		1(火)使用		8(火)使用		11(金)使用		24(木)使用	
						十五夜献立		みたけのええもんを使った献立															
牛乳 委託麦ごはん 合わせみそ汁 鶏肉と里芋の揚げがらめ もやしサラダ		牛乳 黒コッペパン かぼちゃのポタージュ 鶏肉のハーベキューソース グリーンサラダ ぶどうゼリー		牛乳 チャーハン かつおの揚げがらめ ごぼうサラダ ヨーグルト		牛乳 委託麦ごはん 秋のすまし汁 まんげつ天ぶら そぼろご飯の具 お月見団子		牛乳 委託麦ごはん 御嵩みそのみそ汁 さばのカレー焼き きんぴらごぼう		牛乳 委託麦ごはん けんちん汁 鶏肉のみそチーズ焼き 岐阜野菜サラダ 巨峰		牛乳 ソフト麺 ミートソース いかのハーブ焼き チンゲン菜サラダ 小魚		和風だしの素(新)		かんきつドレッシング		さつま芋 砂糖 植物油		カクテルゼリー(サイダー)		ヨーグルト (アレルギー:乳)	
普通牛乳 206		普通牛乳 206		普通牛乳 206		普通牛乳 206		普通牛乳 206		普通牛乳 206		普通牛乳 206		普通牛乳 206		普通牛乳 206		普通牛乳 206		普通牛乳 206		普通牛乳 206	
精白米(強化米入り) おおむぎ(米粒麦)		80 8		精白米(強化米入り) ホールコーン		45 10		精白米(強化米入り) おおむぎ(米粒麦)		80 8		精白米(強化米入り) おおむぎ(米粒麦)		80 8		ソフト麺 かつおエキス粉末 酵母エキス		80 15 2		醸造酢 食用植物油 糖類(砂糖、水あめ) 食塩 玉ねぎ 発酵調味料		たん白加水分解物 みかん果皮 酵母エキスパウダー みかん果汁 魚醤 赤ピーマン こんぶエキス 梅肉 ゆず皮 増粘多糖類 香料(水)	
冷凍豆腐 油揚げ刻み たまねぎ だいこん えのきたけ カットわかめ ねぎ だし用煮干し 和風だしの素 みそ(豆) みそ(白)		20 3 10 15 10 0.5 7 2.5 0.1 4 3.5		たまねぎ ベーコンカット短冊 洋風だしの素 普通牛乳 米粉 サラダ油 クリーム(乳脂肪) 並塩 チキンコンソメ 白こししょう ローリエ 乾燥パセリ		38 5 1 40 2.5 0.5 5 0.9 1.5 0.03 0.1 0.05		ねぎ えのきたけ 鶏もも肉 サラダ油 並塩 酒 鶏ガラスープ 白こししょう かつお 酒		5 15 10 0.5 0.8 1 0.9 0.03 45 1.6 0.8 0.8 3 50 2 0.1 0.04 5 1 1.5 2.4 1.5 1 0.01		えのきたけ だいこん 菊かまぼこ ねぎ にんじん ごぼう(皮むき) 冷凍豆腐 2さといも しょうゆ(こいくち) だし用昆布 和風だしの素 しょうゆ(うすくち) みそ(豆) みたけみそ		10 25 10 5 3 15 2 0.7 0.1 3 0.15 30 1 5 5 0.05 0.01 0.01 0.3 2.5 4 50 0.01 0.5 0.4 7 50 0.05 0.18 0.02 1 0.4 1 0.18 0.02 1 0.3 0.5 2 1 0.5 2 0.02 1 0.3 0.5 2									

〈学校給食の産地表示について〉米:岐阜県 牛乳:岐阜県 パン、麺:岐阜県及び輸入小麦粉 青果類等:北海道、茨木、群馬、千葉、岐阜等

果物:岐阜、長野、オーストラリア等 食肉:岐阜、宮崎 魚介類:北海道、静岡、長崎、アメリカ、アルゼンチン、韓国、チリ、ペルー他

・学校給食に使われる県産農産物等には、JAグループ、御嵩町および岐阜県による助成が行われています。

・「学校給食地産地消推進事業」は、学校給食において県産農産物等を積極的に活用することを通じて、少年期からの食農教育を推進することを目的としています。