

令和7年

御嵩町学校給食センター



10月のよていにこんだてひょう

ぎふ♡ラブ献立

御嵩町や岐阜県の地場産物を紹介する献立です。ふるさと岐阜県のおいしい食べ物を食べて、元気に学校生活を送ってください。

7日 くり

山に囲まれた岐阜県は、昔から果物がたくさん収穫されていました。7日の果物入りのかおりごはん、奇産地区の菓子を味わってください。



図書献立22日

『おおきなおおきなおいも』 赤羽末吉作

いもほりえんそくが、随で行けなくなってしまいました。子どもたちは、紙をどんどんつなげて、大きな大きなおいもをかきはじめました。

月	火	水	木	金
御嵩町産の食べ物 みたけみそ へごやまचा さといも	SDGs 	1日 ぶどうめ おこのみやき うどん きつねうどんのしる 小787kcal 中978kcal	2日 イタリアンサラダ(イタリアンドレ) へごやまचाタフィ あきのカレーライス 小716kcal 中912kcal	3日 グリーンサラダ(わふうドレ) みかん スラッピージョー きりめいり コッペパン とうにゅう コーンスープ 小645kcal 中805kcal
6日 十五夜献立 そぼろごはんのぐ ◎おつきみ ゼリー まんげつのてんぷら むぎごはん しろみそしる 小691kcal 中866kcal	7日 ぎふ♡ラブ献立 ゆかりあえ ◎ヨーグルト さけのもみじやき くりいりあきのかおりごはん 小644kcal 中759kcal	8日 歯の日 もやしサラダ(わふうドレ) あつあげのねぎみそやき むぎごはん さわにわん 小659kcal 中840kcal	9日 かんてんいりサラダ(あおじそドレ) かつおとだいずのあげがらめ むぎごはん みたけみその とんじる 小638kcal 中809kcal	10日 目の愛護デー にんじんサラダ ブルーベリー (イタリアンドレ) ジャム ささみのピカタ しよくパン ポークビーンズ 小680kcal 中831kcal
13日 スポーツの日	14日 はるさめサラダ (パンパンジードレ) ししやものへごやまचाあげ むぎごはん まーぼー豆腐 小663kcal 中830kcal	15日 かいそうサラダ (あおじそドレ) アップルマフィン ソフトめん ミートソース 小776kcal 中996kcal	16日 ビビンバのぐ ◎ぎふの みかん ゼリー かぼちゃのかんこくふうてんぷら むぎごはん はるさめスープ 小693kcal 中866kcal	17日 とりにくじゃが さばのてりやき むぎごはん みたけみその みそしる 小691kcal 中879kcal
20日 きんぴらごぼう こうやどうふとツナのカップやき むぎごはん さといもの みそしる 小708kcal 中900kcal	21日 きりぼしだいこんのうまに しろみずかなのあまずあん むぎごはん さつまじる 小675kcal 中857kcal	22日 図書献立 2しよくポテトサラダ(マヨネーズ) とりのからあげ (小2こ 中3こ) ちゅうかめん ラーメンのしる 小686kcal 中850kcal	23日 だいずのいそに ◎りんご さんまのしおやき さといもごはん 小646kcal 中769kcal	24日 グリーンサラダ (わふうドレ) かみかみだいず ポテトグラタン コッペパン ジュリエンス スープ 小609kcal 中755kcal
27日 うのはないり さわらのミソネズミやき むぎごはん かきたまじる 小670kcal 中845kcal	28日 ごぼうサラダ(かおりごまドレ) やさいいっぱいやきにく むぎごはん とうがんスープ 小632kcal 中801kcal	29日 キャベツサラダ(ちゅうかドレ) ◎ぎふの かき チキンカツ むぎごはん あわせみそしる 小656kcal 中830kcal	30日 うめおかかあえ ◎オレンジ わかさぎのあまず むぎごはん おやこどんのぐ 小651kcal 中827kcal	31日 カラフルサラダ (わふうドレ) かじゅうグミ (ぶどうあじ) シーズンチキン パンプキン ポタージュ スープ 小667kcal 中835kcal

★都合により、献立を変更することがあります。＊ ◎印は学校配送 ＊ 牛乳は毎日つきます。

令和7年10月 学校給食予定献立表

御嵩町学校給食センター

1日(水)	2日(木)	3日(金)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	(1日使用) お好み焼きソース
きつねうどん	秋のカラーシチュー	豆乳コンソメスープ	白味噌汁	栗入り秋の香りごはん	さわにわん	御嵩みそ豚汁	ポークビーンズ	麻婆豆腐	ミートソース	春雨スープ	野菜・果実
油あげ	7 さつま芋ダイス	20 とうもろこし・クリーム	50 油あげ	4 アルファ化米	65 だいこん	40 だいこん	20 豚もも肉	20 豚ひき肉	15 豚ひき肉	20 マロニー	6 糖類
鶏むね皮つき	15 じゃがいも	20 とうもろこし・ホール	10 冷凍豆腐	20 生果カット	16 にんじん	10 にんじん	8 ワイン(赤)	1 冷凍豆腐	79 たまねぎ	65 たまねぎ	10 醸造酢
酒	0.2 にんじん	18 たまねぎ	55 にんじん	8 にんじん	15 えのきたけ	8 里芋	15 たまねぎ	45 にんじん	10 にんじん	15 鶏むね皮つき	13 アミノ酸液
にんじん	20 たまねぎ	60 ベーコン(豚)	8 だいこん	10 しめじ	8 ごぼう	10 豚もも肉	13 じゃがいも	35 たまねぎ	30 ダイスターズ	2 酒	0.1 食塩
たまねぎ	20 セロリ	5 パセリ・乾	0.05 えのきたけ	10 干しいたけ	1 ねぎ	6 酒	1 大豆(国産) 乾	10 干しいたけ	0.5 ケチャップ	14 干しいたけ	0.1 醤油
ねぎ	6 豚もも角切り	15 豆乳(調整)	48 たまねぎ	15 油あげ	3 豚もも肉	8 冷凍豆腐	20 にんじん	13 たけのこ・水煮千切	10 トマトピューレ	16 にんじん	10 香辛料
かまぼこ	10 クミン	0.04 塩(並塩)	0.15 カットわかめ	0.5 むき枝豆	5 酒	1 ごぼう	8 トマトピューレ	6 ねぎ	10 ソース(中濃)	5 ねぎ	7 オイスターソース
干しいたけ	0.5 ワイン(赤)	1.5 こしょう(白)	0.05 ねぎ	5 鶏もも皮つき	10 しょうゆ(うすくち)	3 こんにゃく	5 ケチャップ	8 酒	1 洋風だし	0.3 はくさい	20 砂糖加工品
しょうゆ(こいくち)	3.5 しめじ	10 チキンコンソメ	1.8 和風だし	0.2 酒	1 塩(並塩)	0.3 ねぎ	5 おろし生姜	0.5 おろしにんにく	0.8 チキンコンソメ	0.4 こしょう(白)	0.02 肉エキス
しょうゆ(うすくち)	3 豚脂粉乳(国産)	3 スラッピージョー	白みそ	8 サラダ油	1 和風だし	0.4 煮干し	2.5 おろしにんにく	0.5 おろし生姜	0.8 塩(並塩)	0.8 塩(並塩)	0.35 酵母エキス
フレーク節	3 サラダ油	0.4 豚ひき肉	30 煮干し	3 しょうゆ(うすくち)	6 フレーク節	2.5 和風だし	0.2 ルウ用小麦粉	3.5 しょうゆ(こいくち)	3.5 こしょう(白)	0.02 中華だし	0.6 昆布
和風だし	0.8 おろし生姜	0.5 鶏ひき肉	10 満月の天プラ	2.2 こしょう(黒)	0.02 みたけみそ	0.02 醤油と大豆のあげがらみ	3 サラダ油	3 サラダ油	0.4 サラダ油	0.15 鳥がらスープ	0.6 蛋白加水分解物
みりん(本みりん)	0.7 おろしにんにく	0.5 たまねぎ	20 さつま芋	1 塩(並塩)	0.1 厚揚げのねぎみそ焼き	60 かつお	0.01 豆みそ	5.8 ルウ用小麦粉	5 しょうゆ(うすくち)	4 かぼちゃの韓国風天プラ	2 しいたけ
塩(並塩)	0.5 チャツネ	5 ワイン(赤)	1.5 でんぶん	1 和風だし	1 冷凍厚揚げ	1 冷厚揚げ	0.02 三温糖	2.5 サラダ油	0.25 おろしにんにく	0.5 西洋かぼちゃ	1 増粘剤
お好み焼き	塩(並塩)	0.53 ケチャップ	7 小麦粉・薄力粉	5 こんにゃく	5 サラダ油	0.2 酒	1.6 洋風だし	1 トウバンジャン	0.25 おろしにんにく	0.5 でんぶん	0.7 調味料(アミノ酸等)
小麦粉・薄力粉	13 こしょう(黒)	0.04 ソース(ウスターズ)	6 ベーキングパウダー	0.2 鮭ののみじ焼き	豚ひき肉	13 おろし生姜	0.8 三温糖	1 でんぶん	2.3 おろし生姜	1 小麦粉・薄力粉	6.3 (アレルギー)もも、りんご
液卵	13 洋風だし	2 三温糖	1.5 ターメリック	0.2 け	1 切	0.4 しょうゆ(こいくち)	0.8 ローリエ	0.01 ごま油	0.5 ワイン(赤)	0.4 ベーキングパウダー	1 大豆、小麦、鶏肉、
牛乳(調理由)	9 ダイスターズ	3 塩(並塩)	0.07 塩(並塩)	0.1 塩(食塩)	0.2 酒	0.4 でんぶん	3 ソース(ウスターズ)	2 中華だし	1 三温糖	0.4 おろしにんにく	0.35 豚肉)
豚ばら・脂付	10 おろしりんご	3 パン粉・乾燥	2 水	2.2 こしょう(白)	0.03 ひき割り大豆	6 米粉	3 しょうゆ(こいくち)	1 しょうゆ(こいくち)	1 アップルマフィン	おろしにんにく	
酒	0.1 しょうゆ(こいくち)	1.25 辛子(粉)	0.03 大豆油	4 酒	1 ねぎ	8 大豆(国産) 乾	8 塩(並塩)	0.4 シシヤモ	2尾 小麦粉・薄力粉	20 コチジャン	1 (6日使用)
サラダ油	0.1 ケチャップ	4 でんぶん	0.7 そぼろごはんの具	10 豆みそ	10 三温糖	6 でんぶん	2 サラダ油	0.3 小麦粉・薄力粉	5 ベーキングパウダー	0.6 しょうゆ(うすくち)	1.2 お見せゼリー
キャベツ	30 ソース(ウスターズ)	4.4 グリーンサラダ	鶏ひき肉	30 にんじん	7 三温糖	4.6 大豆油	3 ささみのピカタ	1 鮎玉山茶・粉末	0.2 三温糖	10 大豆油	5 (みかんゼリー)
糸かまぼこ	10 ルウ用小麦粉	4.6 ケチャップ	20 三温糖	2.4 アルミカップ	1 切	0.76 みりん(本みりん)	1.5 鶏ささ身(若鶏)	1 液卵	2 有塩バター	4 ビビンバの具	うんしゅうみかん果汁
塩(並塩)	0.08 サラダ油	3.7 きゅうり	10 酒	1.2 ゆかり和え	みりん(本みりん)	1.5 しょうゆ(こいくち)	2.4 塩(並塩)	0.15 大豆油	2 サラダ油	1 豚もも肉	22 砂糖・ぶどう糖果糖液糖
あおのり(煮干し)	0.2 純カレー	0.64 こまつな	7 しょうゆ(うすくち)	3.6 ケチャップ	32 ビザ用チーズ	2.6 三温糖	2.1 こしょう(白)	0.03 春雨サラダ	液卵	5 たけのこ・水煮千切	12 砂糖 ぶどう糖 水
ダイスターズ	4 ローリエ	0.01 もやし(緑豆)	12 おろし生姜	0.5 こまつな	10 アルミカップ	1 切	2 ワイン(白)	1 マロニー	4.5 牛乳(調理由)	9 なら	5 乳酸Ca ゲル化剤
刻み生姜	0.8 鮎玉山茶タフィー	和風ドレッシング	5 にんじん	23 にんじん	5 もやしサラダ	寒天入りサラダ	小麦粉・薄力粉	2 にんじん	5 豆乳(調整)	1 チンゲンツアイ	8 酸味料 ビタミンC
かつお・削り節	0.4 大豆(国産) 乾	15 みかん	みつば	5 ゆかり粉	0.8 もやし(緑豆)	35 角寒天	0.7 液卵	9 ケチャップ	20 りんご	18 もやし(緑豆)	15 クエン酸鉄Na 香料
アルミカップ	1 切	1.5 みかん(温州)	1 切	炒り卵	20 塩(食塩)	0.1 にんじん	1 バン粉・乾燥	0.5 チンゲンツアイ	1 アルミカップ	1 切	15 (アレルギー)もも、りんご
お好み焼きソース	1 切	1.5 切り目入りコッペンパン	1 切	刻み生姜	1 ヨーグルト	こまつな	20 粉チーズ	2 ももろこし・ホール	6 海苔サラダ	1 切	0.04 水あめ
ぶどう豆	三温糖	5 コッペンパン(給食用)	1 切	お見せゼリー	ヨーグルト	1 切	5 パセリ・乾	0.06 酢・穀物酢	1 海苔ミックス	1 ねぎ	8 砂糖・ぶどう糖果糖液糖
大豆(国産) 乾	18 鮎玉山茶・粉末	0.5 普通牛乳	お見せゼリー	1 切	普通牛乳	委託麦ご飯	5 水	1.2 三温糖	0.5 ケチャップ	20 酒	0.9 砂糖 粉末油脂
しょうゆ(こいくち)	2 豚脂粉乳(国産)	0.5 牛乳(普通牛乳)	1 本	委託麦ご飯	牛乳(普通牛乳)	1 本	ケチャップ	4 塩(並塩)	0.1 きゅうり	7 しょうゆ(こいくち)	5.6 寒天 レモン果汁
三温糖	6 水	1.2 精白米(強化米)	1 本	精白米(強化米)	1 本	精白米(強化米)	1 本	2 ソース(ウスターズ)	5 にんじん	8 酢・穀物酢	2 水
みりん(本みりん)	0.6 イタリアンサラダ	(2日のつづき)	おおむぎ・米粒麦	1 本	ブルーベリージャム	普通牛乳	おおむぎ・米粒麦	1 本	青じそドレッシング	5 三温糖	2.7 乳化剤 酸味料
パックうどん	キャベツ	30 委託麦ご飯	普通牛乳	ブルーベリージャム	1 本	牛乳(普通牛乳)	人參サラダ	1 本	精白米(強化米)	1 本	0.3 グル化剤 香料
うどん(給食用ゆで)	1袋	7 精白米(強化米)	1 本	食パン	(16日のつづき)	牛乳(普通牛乳)	1 本	25 おおむぎ・米粒麦	1 本	1袋	0.5
普通牛乳	きゅうり	7 おおむぎ・米粒麦	1 本	食パン(給食用)	1 本	委託麦ご飯	こまつな	8 普通牛乳	普通牛乳	おろしにんにく	1
牛乳(普通牛乳)	1 本	5 普通牛乳	1 本	普通牛乳	精白米(強化米)	1 本	もやし(緑豆)	17 牛乳(普通牛乳)	1 本	1 本	15
		5 牛乳(普通牛乳)	1 本	牛乳(普通牛乳)	1 本	おおむぎ・米粒麦	1 本	5 イタリアンドレッシング			ぎふのみかんゼリー
						普通牛乳					ぎふのみかんゼリー

17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)	(7日使用) ヨーグルト
御嵩みそ味噌汁	里芋の味噌汁	さつま汁	ラーメン汁	里芋ごはん	ジュリエンスープ	かき玉汁	冬瓜スープ	あわせ味噌汁	親子丼の具	ハンバーグステーキソース	砂糖・異性化液糖
冷凍豆腐	20 だいこん	20 煮干し	2 豚もも肉	15 アルファ化米	65 ケチャップ	20 にんじん	10 とうが	50 カットわかめ	0.3 たまねぎ	55 西洋かぼちゃ	40 乳製品(加糖練乳)
油あげ	3 油あげ	5 里芋	10 ベーコン(豚)	5 里芋	20 たまねぎ	40 たまねぎ	20 だいこん	25 だいこん	20 にんじん	10 たまねぎ	38 インマルトオリゴ糖シロップ
たまねぎ	13 里芋	23 だいこん	20 にんじん	12 にんじん	7 にんじん	20 かまぼこ	8 にんじん	10 たまねぎ	20 液卵	40 ベーコン(豚)	5 乳製品(全粉乳)
だいこん	30 たまねぎ	20 さつま芋	18 ねぎ	8 鶏もも皮つき	10 しめじ	3 えのきたけ	8 ねぎ	5 里芋	15 鶏むね皮つき	23 洋風だし	1 砂糖
えのきたけ	6 カットわかめ	0.3 ねぎ	6 たまねぎ	20 干しいたけ	0.8 ベーコン(豚)	8 カットわかめ	0.4 糸かまぼこ	8 冷凍豆腐	20 干しいたけ	0.5 牛乳(調理由)	40 増粘多糖類
ねぎ	7 ねぎ	5 こんにゃく	6 もやし(緑豆)	22 切り干し大根	1.2 パセリ・乾	0.05 ねぎ	6 鳥がらスープ	0.8 油あげ	3 凍り豆腐	1.5 米粉	2.5 乳たんぱく質濃縮物
里芋	10 煮干し	2.5 和風だし	0.5 はくさい	25 油あげ	2 こしょう(白)	0.02 液卵	12 中華だし	0.5 ねぎ	5 かまぼこ	6 サラダ油	0.5 寒天
カットわかめ	0.2 和風だし	0.3 鶏もも皮つき	10 煮干し	2.5 むき枝豆	5 塩(並塩)	0.3 でんぶん	0.5 しょうゆ(うすくち)	1 白みそ	4.1 みつば	3 クリーム・乳脂肪	5 香料
煮干し	2.5 豆みそ	8.5 酒	1 鳥がらスープ	1 サラダ油	1.2 チキンコンソメ	1.5 フレーク節	2.5 酒	1.8 豆みそ	4 サラダ油	0.24 塩(並塩)	0.5 水
和風だし	0.3 高野豆腐とツナのキャベツ焼き	油あげ	5 中華だし	1 酒	1.5 ポテトグラタン	和風だし	0.4 こしょう(白)	0.01 煮干し	2.5 しょうゆ(うすくち)	3.1 チキンコンソメ	1.5 (アレルギー)乳
豆みそ	4 凍り豆腐	6 冷凍豆腐	15 しょうゆ(こいくち)	5.4 三温糖	1 じゃがいも	50 しょうゆ(こいくち)	1.4 塩(並塩)	0.35 和風だし	0.1 しょうゆ(こいくち)	1 しょうゆ(こいくち)	0.03
みたけみそ	4 牛乳(調理由)	18 豆みそ	4 酒	1 しょうゆ(こいくち)	6 たまねぎ	20 塩(並塩)	0.4 野菜いっぱい焼き肉	チキンカツ	三温糖	0.7 ローリエ	0.01
鯖のてりやき	豆乳(調整)	2 白みそ	4 みりん(本みりん)	0.6 和風だし	1.2 ベーコン(豚)	8 鯖の味噌煮ネー焼き	豚肉ソース	45 鶏むね皮なし	1 切	1 パセリ・乾	0.05
さば	1 切	15 白身魚の甘酢あん	こしょう(白)	0.03 サンマの塩焼き	どろこし・ホール	8 さわら	1 切	5 ワイン(白)	1 酒	1 シーズンチキン	水あめ
塩(並塩)	0.2 大豆ペースト	20 メルルーサ	1 切	塩(並塩)	0.25 さんま1/2切り	1 切	2 たまねぎ	30 塩(並塩)	0.2 でんぶん	0.8 鶏むね皮なし	1 切
酒	2 ツナ・油漬	15 塩(並塩)	0.1 ごま油	0.4 塩(食塩)	0.3 こしょう(白)	0.02 白みそ	3.5 青ピーマン・生	10 こしょう(白)	0.03 水	30 おろし生姜	0.65 トレハロース
おろし生姜	0.3 むき枝豆	5 こしょう(白)	0.05 鶏の唐揚げ	大豆の磯煮	チキンコンソメ	0.5 ベーコン(豚)	7 豆みそ	2.5 小麦粉・薄力粉	3.2 フレーク節	1 酢・穀物酢	1.2 ゲル化剤
みりん(本みりん)	1.2 ノンエッグマヨネーズ	8 酒	0.5 鶏もも皮つき	2 ひじき(干し)	1.5 サラダ油	1 三温糖	3.5 三温糖	1 液卵	2.4 わかさぎの甘酢	1 酒	1.25 酸味料 水
しょうゆ(こいくち)	2.4 塩(並塩)	0.1 でんぶん	5 しょうゆ(こいくち)	2.6 大豆(国産) 乾	7 バン粉・乾燥	4 しょうゆ(こいくち)	0.7 酒	2 バン粉・乾燥	6.4 わかさぎ	40 しょうゆ(こいくち)	1.85 (24日使用)
三温糖	1.8 こしょう(白)	0.05 米粉	0.5 おろし生姜	1 にんじん	7 牛乳(調理由)	30 酢・穀物酢	0.7 しょうゆ(こいくち)	0.85 大豆油	4 塩(並塩)	0.05 ノンエッグマヨネーズ	5.2 かみかみ大豆
酒	1.2 バン粉・乾燥	1.5 大豆油	4 おろしにんにく	0.2 赤こんにゃく	5 ビザ用チーズ	10 辛子(粉)	0.1 みりん(本みりん)	2 ケチャップ	5 こしょう(白)	0.02 コーンフレーク	4.2 大豆
おろし生姜	0.1 粉チーズ	5 ケチャップ	5 酒	0.7 油あげ	5 アルミカップ	1 切	0.3 ソース(ウスターズ)	1 酒	2 酒	1 バン粉・乾燥	2 砂糖
水	3 パセリ・乾	0.2 三温糖	2.7 ごま油	0.3 カットいんげん	5 グリーンサラダ	うの花いり	0.5 三温糖	0.5 三温糖	1 でんぶん	5 粉チーズ	2 食塩
でんぶん	0.25 アルミカップ	1 切	3.1 小麦粉・薄力粉	1.5 白いりごま	1.5 キヤベツ	20 おから	17 すりごま	1 みりん(本みりん)	0.5 大豆油	2 パセリ・乾	0.1 (アレルギー)大豆
鶏肉じゃが	きんぴらごぼう	酢・穀物酢	0.8 でんぶん	4.5 酒	1 きゅうり	10 鶏ひき肉	5 でんぶん	0.45 酒	1 しょうゆ(こいくち)	1.9 アルミカップ	1 切
たまねぎ	36 ごぼう	30 切り干し大根	大豆	2 みりん(本みりん)	1 こまつな	7 にんじん	10 鶏ひき肉	10 ごぼうサラダ	キャベツサラダ	1.8 カラフルサラダ	
にんじん	12 にんじん	7 切り干し大根	6 二色ポテトサラダ	しょうゆ(こいくち)	0.9 もやし(緑豆)	12 干しいたけ	8 にんじん	0.8 ごぼう	30 キヤベツ	30 三温糖	32
じゃがいも	60 つきこんにゃく	10 にんじん	12 さつま芋ダイス	25 和風だし	0.5 和風ドレッシング	5 ねぎ	2 きゅうり	5 にんじん	10 きゅうり	1.8 だいこん	10
カットいんげん	4 赤こんにゃく	6 油あげ	4 じゃがいも	25 三温糖	1.5 かみかみだいず	油あげ	2 きゅうり	8 にんじん	8 ごま油	0.6 黄ピーマン・生	4
糸こんにゃく	12 カットいんげん	5 干しいたけ	0.3 きゅうり	8 サラダ油	0.4 かみかみ大豆	1 サラダ油	1 鶏がらスープ	6 とうもろこし・ホール	5 梅おからあえ	赤ピーマン・生	4
鶏もも皮つき	20 サラダ油	0.45 赤こんにゃく	3 むき枝豆	7 りんご(1/6カット)	コッペンパン	三温糖	1.7 委託麦ご飯	5 ほうれんそう	10 和風ドレッシング	23 果汁グミ(ぶどう)	5
サラダ油	0.32 しょうゆ(こいくち)	2.6 サラダ油	0.3 酢・穀物酢	1 りんご	1 切	しょうゆ(こいくち)	2.5 精白米(強化米)	1 切	キャベツ	20 果汁グミ(ぶどう)	1 切
酒	0.4 酒	1 三温糖	2 塩(並塩)	0.1 普通牛乳	普通牛乳	1 本	1 おおむぎ・米粒麦	1 切	ゆかり粉	0.3 黒パン	
みりん(本みりん)	0.8 みりん(本みりん)	1 しょうゆ(こいくち)	2 こしょう(白)	0.01 牛乳(普通牛乳)	牛乳(普通牛乳)	1 本	3 普通牛乳	委託麦ご飯	かつお節	1.2 黒さとうパン	1 切
しょうゆ(こいくち)	3.8 和風だし	0.6 和風だし	0.5 三温糖	0.1 マヨネーズ			13 牛乳(普通牛乳)	1 本	しょうゆ(うすくち)	1.7 普通牛乳	
三温糖	1.8 三温糖	1.8 酒	5 中華そば				委託麦ご飯	普通牛乳	三温糖	0.5 牛乳(普通牛乳)	1 本
和風だし	0.8 唐辛子(一味)	0.01 水	6 中華そば	1袋			精白米(強化米)	1 本	オレンジ(1/6カット)		
委託麦ご飯	すりごま	1.5 むき枝豆	普通牛乳	牛乳(普通牛乳)	1 本		おおむぎ・米粒麦	1 本	ハルシニアオレンジ	1 切	
精白米(強化米)	1 切	0.3 委託麦ご飯	普通牛乳	牛乳(普通牛乳)	1 本		普通牛乳		委託麦ご飯		
おおむぎ・米粒麦	1 切	委託麦ご飯	普通牛乳	牛乳(普通牛乳)	1 本		普通牛乳		普通牛乳	1 本	
普通牛乳	1 本	普通牛乳	1 本	牛乳(普通牛乳)	1 本		牛乳(普通牛乳)	1 本	普通牛乳	1 本	

☆学校給食に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、御嵩町、JA中央会から一部助成を受けています。

<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・・・岐阜、長野、北海道、青森、群馬、九州、関東等
果物・・・オーストラリア、岐阜、長野、青森等 食肉・・・岐阜、宮崎 魚介類・・・北海道、長崎、韓国、ノルウェー、カナダ、アルゼンチン等