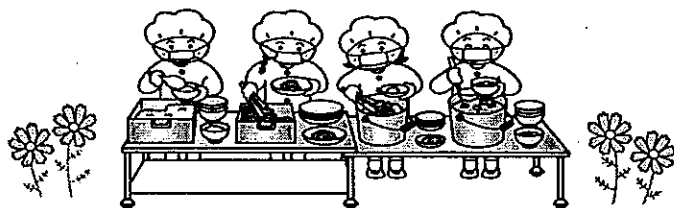
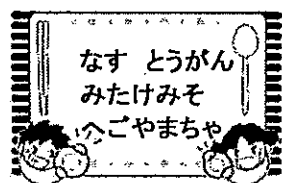
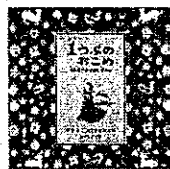


9月のよていにごんだてひょう

御嵩町産の食べ物



図書献立 30日『1つぶのおこめ』 デミ作



ラーニは、おうさまから、おこめを1つぶもらいました。あしたは2つぶ、あさっては4つぶ、まいにち、まへの日の倍のおこめをもらいます。30日目には、なんつぶ？

月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日
ゆかりあえ ミニ アセロラゼリー さわらのみそネーズやき むぎごはん さわにわん 小628kcal 中793kcal	にんじんサラダ(イタリアンドレ) チョコタフィ なつやさいカレーライス 小716kcal 中916kcal	ひやしちゅうかそばのぐ ちゅうかめん ぶたにくとだいの コリアンあげ ひやしちゅうか スープ 小626kcal 中749kcal	きりぼしだいこんのごますずあえ とりにくのてりやき むぎごはん しろみそしる 小607kcal 中776kcal	かぼちゃサラダ (かおりごまドレ) チョコクリーム あじのこうそうやき しよくパン だいちりりポトフ 小678kcal 中829kcal
8日	9日 重陽の節句	10日	11日	12日
きんぴらごぼう ヨーグルト さばのしおこうじカレーやき むぎごはん みたけみその みそしる 小671kcal 中837kcal	わふうサラダ (わふうドレ) あげなすのにくみそかけ むぎごはん あきのすましじる 小647kcal 中820kcal	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710kcal 中904kcal	かいそういりサラダ (あおじもドレ) れいとう みかん わかさぎのあまず むぎごはん おやこどんのぐ 小667kcal 中845kcal	フルーツカクテル (りんごゼリー-いり) シーズンチキン コッパパン ミネストローネ 小646kcal 中804kcal
15日	16日	17日	18日 上中おすすめ献立	19日 食育の日
けいろう 敬老の日 	ぎふやさいサラダ (わふうドレ) とりにくのみそチーズやき むぎごはん だいこんじる 小633kcal 中806kcal	かんてんのごますずあえ へごやまぢやいりおからドーナツ うどん あきの きつねうどんのしる 小672kcal 中854kcal	はるさめサラダ (パンパンジードレ) ミルクプリン ぎょうざのあまずあん (小2こ 中3こ) むぎごはん まあぼうどうふ (あきなすいり) 小750kcal 中950kcal	グリーンサラダ (わふうドレ) とりにくの バーベキューソース かぼちゃの くろコッパパン ポタージュ 小674kcal 中838kcal
22日	23日	24日	25日 ぎふ♡ラブ献立	26日
にしよくポテトサラダ (マヨネーズ) にゅうさんきん いんりょう しろみさかなの あまずあん ごもくごはん 小664kcal 中781kcal	しょうぶん ひ 秋分の日 	ちんげんさいサラダ (ちゅうかドレ) こさかな 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636kcal 中782kcal	もやしサラダ (わふうドレ) 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660kcal 中842kcal	だいちのいそに さけのマヨネーズやき むぎごはん とんじる 小688kcal 中874kcal
29日	30日 図書献立			
キャベツサラダ(わふうドレ) ◎オレンジ みそチキンカツ むぎごはん けんちんじる 小650kcal 中823kcal	うめおかかあえ いわしのかばあげ むぎごはん かきたまじる 小610kcal 中776kcal			

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。

25日 さといも

岐阜県は、平らで水分の多い土地と、暖かい気候
をいかし、里芋をつくっています。関市や美濃加茂市
で作られている「円空里芋」は、丸い形と、もっちり
とした食感が特徴のブランド里芋です。

令和7年9月 学校給食予定献立表

御嵩町学校給食センター

1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	16日(火)
さわにわん	夏野菜カレー	中華冬瓜スープ	白味噌汁	大豆入りポトフ	御嵩みそ味噌汁	秋のすまし汁	春雨スープ	親子丼の具	ミネストローネ	大根汁
だいこん	40 かぼちゃ	13 とうがん	50 油あげ	4 キャベツ	20 冷凍豆腐	20 えのきたけ	10 マロニー	6 たまねぎ	55 じゃがいも	30 だいこん
にんじん	10 青ピーマン	5 たまねぎ	25 冷凍豆腐	20 たまねぎ	40 油あげ	3 だいこん	25 たまねぎ	10 にんじん	10 たまねぎ	30 にんじん
えのきたけ	8 なす	13 にんじん	10 にんじん	8 にんじん	12 たまねぎ	13 かまぼこ(菊)	10 鶏むね皮つき	13 液卵	40 にんじん	15 油あげ
ごぼう	10 じゃがいも	30 ねぎ	5 だいこん	10 ベーコン(豚)	4 だいこん	30 ねぎ	5 酒	0.1 鶏むね皮つき	23 パセリ・乾	0.1 糸かまぼこ
ねぎ	6 たまねぎ	40 糸かまぼこ	8 えのきたけ	10 サラダ油	0.3 えのきたけ	6 にんじん	8 干しいたけ	0.1 干しいたけ	0.5 トマト水煮	15 えのきたけ
豚も肉	8 セロリ	5 鳥がらスープ	0.8 たまねぎ	15 豚もも角切り	6 ねぎ	7 冷凍豆腐	15 にんじん	10 凍り豆腐	1.5 ベーコン(豚)	6 ねぎ
酒	1 豚もも角切り	20 中華だし	0.5 カットわかめ	0.5 ワイン(白)	1 里芋	10 フレーク節	2 ねぎ	7 かまぼこ	6 マカロニ(乾)	6 しょうゆ(うすくち)
しょうゆ(うすくち)	3 クミン	0.03 しょうゆ(うすくち)	1 ねぎ	5 じゃがいも	33 カットわかめ	0.2 昆布素干(だし用)	0.7 はくさい	20 みつば	3 ワイン(白)	0.5 塩(並塩)
塩(並塩)	0.3 脱脂粉乳(国産)	3 酒	1.8 和風だし	0.2 大豆(国産) 乾	9 煮干し	2.5 和風だし	0.1 こしょう(白)	0.02 サラダ油	0.24 チキンコンソメ	1.5 和風だし
和風だし	0.4 サラダ油	4 こしょう(白)	0.01 白みそ	8 セロリ	2 和風だし	0.3 しょうゆ(うすくち)	3 塩(並塩)	0.35 しょうゆ(うすくち)	3.1 こしょう(白)	0.02 フレーク節
フレーク節	2.5 ルウ用小麦粉	3.6 塩(並塩)	0.35 煮干し	3 ローリエ	0.01 豆みそ	4 塩(並塩)	0.15 中華だし	0.6 しょうゆ(いづくち)	1 塩(並塩)	0.5 鶏肉のみそチーズ焼き
こしょう(黒)	0.02 純カレー	0.7 豚肉と大豆のコリアン揚げ	鶏肉のてりやき	こしょう(白)	0.04 みたけみそ	4 揚げなすの肉みそかけ	鳥がらスープ	0.6 三温糖	0.7 ローリエ	0.01 鶏むね皮なし
鶏の味噌ネーズ焼き	洋風だし	2 豚もも角切り	40 鶏もも皮つき	1切 塩(並塩)	0.4 さばの塩こじりカレー焼き	なす	しょうゆ(うすくち)	2 和風だし	1 シーズンチキン	塩(並塩)
さわら	1切 ソース(カスターソース)	5 塩(並塩)	0.1 おろし生姜	1.5 チキンコンソメ	1.5 さば	1切 小麦粉・薄力粉	1.5 鶏むね皮とツナのキャブ焼き	酒	1 鶏むね皮なし	1切 こしょう(白)
酒	2 ケチャップ	3 こしょう(白)	0.02 酒	2 あじの香草焼き	塩こうじ	2.8 小麦粉・薄力粉	6.5 凍り豆腐	6 でんぶん	0.8 おろし生姜	0.65 ワイン(白)
白みそ	3.5 ワイン(赤)	2 酒	1.5 塩(並塩)	0.1 あじ	1切 純カレー	0.25 液卵	1.5 牛乳(調理用)	18 水	30 酢・穀物酢	1.2 にんじん
ノンエッグマヨネーズ	7 ダイオウチーズ	3 でんぶん	5 しょうゆ(いづくち)	0.8 ワイン(白)	1.5 きんぴらごぼう	パン粉・乾燥	7 豆乳(調整)	2 フレーク節	1 酒	1.25 ノンエッグマヨネーズ
三温糖	3.5 おろしにんにく	0.8 米粉	0.5 みりん(本みりん)	1 塩(並塩)	0.35 ごぼう	30 大豆油	4 たまねぎ	15 わかさぎの甘酢	1 しょうゆ(いづくち)	1.85 白みそ
しょうゆ(いづくち)	0.7 おろし生姜	0.8 大豆(国産) 乾	8.5 でんぶん	4 こしょう(黒)	0.04 にんじん	7 豚ひき肉	20 大豆ペースト	20 わかさぎ	40 ノンエッグマヨネーズ	5.2 レモン・果汁・生
酢・穀物酢	0.7 おろしりんご	3 でんぶん	2 みりん(本みりん)	0.5 しょうゆ(いづくち)	0.8 つきこんぱく	10 ねぎ	3 ツナ・油漬	15 塩(並塩)	0.05 コーンフレーク	4.2 パセリ・乾
辛子(粉)	0.1 塩(並塩)	0.5 大豆油	2 しょうゆ(いづくち)	1.5 バジルホール	0.08 赤こんにやく	6 豆みそ	4 むぎ枝豆	5 こしょう(白)	0.02 パン粉・乾燥	2 ピザ用チーズ
アルミカップ	1枚 サラダ油	0.5 コチジャン	0.1 三温糖	1 ガーリック(パウダー)	0.1 カットいんげん	5 みたけみそ	4 ノンエッグマヨネーズ	8 酒	1 粉チーズ	2 アルミカップ
ゆかり和え	しょうゆ(いづくち)	1.2 三温糖	2 水	2 オリーブ油	1 サラダ油	0.45 酒	2 塩(並塩)	0.1 でんぶん	5 パセリ・乾	0.1 岐阜野菜サラダ
キャベツ	16 ローリエ	0.01 しょうゆ(いづくち)	2.2 切干大根のごま酢あえ	かぼちゃサラダ	しょうゆ(いづくち)	2.6 みりん(本みりん)	2.5 こしょう(白)	0.05 大豆油	2 アルミカップ	1枚 もやし(緑豆)
もやし(緑豆)	16 チャツネ	5 みりん(本みりん)	2 切り干し大根	3 かぼちゃ	40 酒	1 三温糖	5 パン粉・乾燥	1.5 しょうゆ(いづくち)	1.9 フルーツカクテル	きゅうり
こまつな	10 ガラムマサラ	0.005 水	2 きゅうり	10 きゅうり	10 みりん(本みりん)	1 でんぶん	0.1 粉チーズ	5 酢・穀物酢	1.8 カカテルゼリーりんご	40 にんじん
にんじん	8 チョコクッキー	冷やし中華そばの具	にんじん	7 にんじん	7 和風だし	0.6 水	6 パセリ・乾	0.2 三温糖	1.8 バインシロップ漬	15 こまつな
白いりごま	1 大豆(国産) 乾	20 とうもろこし・ホール	5 しょうゆ(うすくち)	2.3 たまねぎ	5 三温糖	1.8 和風サラダ	アルミカップ	1枚 水	1.5 みかんシロップ漬	10 和風ドレッシング
ゆかり和え	0.8 大豆油	1 キャベツ	15 酢・穀物酢	1 鶏がらスープ	5 唐辛子(一味)	0.01 にんじん	5 切干大根のキャブチェ	ごま油	0.6 黄桃シロップ漬	15 なし
塩(食塩)	0.1 ココア(ビュア)	1.4 きゅうり	10 三温糖	1 チョコクリーム	1 こまつな	1.5 こまつな	10 鶏もも肉	10 海藻いりサラダ	1 コッペパン	なし(日本なし)
ミニアセロラゼリー	三温糖	6.2 もやし(緑豆)	15 ごま油	0.5 チョコクリーム	1 こまつな	0.3 はくさい	15 おろし生姜	0.3 海藻ミックス	1 コッペパン(給食用)	1 委託麦ご飯
ミニアセロラゼリー	1 水	1.4 にんじん	10 すりごま	2 食パン	ヨーグルト	もやし(緑豆)	20 おろしにんにく	0.3 キャベツ	10 普通牛乳	1 精白米(強化米入)
委託麦ご飯	人參サラダ	白いりごま	1.5 委託麦ご飯	食パン(給食用)	1枚 ヨーグルト	和風ドレッシング	5 サラダ油	0.6 もやし(緑豆)	20 牛乳(普通牛乳)	1 本 おおむぎ・米粒麦
精白米(強化米入)	1 本 にんじん	25 冷やし中華スープ	精白米(強化米入)	1 本 普通牛乳	委託麦ご飯	委託麦ご飯	切り干し大根	6 にんじん	8 普通牛乳	1 本 普通牛乳
おおむぎ・米粒麦	1 本 こまつな	8 冷やし中華スープ	1 本 おおむぎ・米粒麦	1 本 牛乳(普通牛乳)	1 本 精白米(強化米入)	1 本 精白米(強化米入)	1 本 にんじん	7 青じそドレッシング	5 普通牛乳	1 本 普通牛乳
普通牛乳	もやし(緑豆)	17 冷やし中華めん	普通牛乳	(10日使用) 大豆ペースト	おおむぎ・米粒麦	普通牛乳	青ピーマン	1 冷凍みかん	(10日使用) 委託麦ご飯	1 本 精白米(強化米入)
牛乳(普通牛乳)	1 本 イタリアンドレッシング	5 中華そば	1袋 牛乳(普通牛乳)	1 本 大豆	おおむぎ・米粒麦	普通牛乳	赤ピーマン	1 冷凍みかん	三温糖	1.8 精白米(強化米入)
(2日のつづき)	委託麦ご飯	普通牛乳		大豆	牛乳(普通牛乳)	1 本 牛乳(普通牛乳)	1 本 赤こんにやく	3 委託麦ご飯	ごま油	0.6 おおむぎ・米粒麦
普通牛乳	精白米(強化米入)	1 本 牛乳(普通牛乳)	1 本	水			中華だし	0.3 精白米(強化米入)	1 本 白すりごま	1.5 普通牛乳
牛乳(普通牛乳)	1 本 おおむぎ・米粒麦	1 本		(アレルギー:大豆)			しょうゆ(うすくち)	2.7 おおむぎ・米粒麦	1 本	牛乳(普通牛乳)

17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)	(1日使用) ミニアセロラゼリー	(9日使用) かまぼこ(菊)
秋のきつねうどんの汁	麻婆豆腐(秋なす入り)	かぼちゃポークージュ	五目ごはん	ラーメンの汁	あわせ味噌汁	豚汁	けんちん汁	かき玉汁	異性化液糖	魚肉
油あげ	6 豚ひき肉	15 西洋かぼちゃ・冷凍	40 アルファ化米	62 豚もも肉	15 冷凍豆腐	20 だいこん	20 里芋	20 にんじん	10 アセロラ濃縮果汁	うらごし南瓜
ねぎ	6 冷凍豆腐	55 たまねぎ	38 水	0 ベーコン(豚)	5 油あげ	3 にんじん	8 油あげ	3 たまねぎ	20 還元水あめ	加工団子
干しいたけ	0.5 にんじん	15 ベーコン(豚)	5 にんじん	15 にんじん	12 たまねぎ	10 里芋	15 だいこん	20 かまぼこ	8 ゲル化剤	馬鈴薯澱粉
えのきたけ	10 たまねぎ	40 洋風だし	1 ごぼう	10 ねぎ	8 だいこん	15 豚もも肉	13 にんじん	7 えのきたけ	8 酸味料	砂糖
しめじ	10 干しいたけ	0.5 牛乳(調理用)	40 鶏もも皮つき	15 たまねぎ	20 えのきたけ	10 酒	1 ごぼう	10 カットわかめ	0.4 ムラサキイモ色素	発酵調味料
たまねぎ	25 たけのこ・水煮	10 米粉	2.5 こんにやく	15 もやし(緑豆)	22 カットわかめ	0.5 冷凍豆腐	20 冷凍豆腐	18 ねぎ	6 トウガラシ色素	食塩
かまぼこ	5 ねぎ	8 サラダ油	0.5 しめじ	10 はくさい	25 ねぎ	7 ごぼう	8 液卵	12 液卵	12 クエン酸第一鉄ナトリウム	加工油脂
にんじん	10 なす	25 クリーム・乳脂肪	5 干しいたけ	1 煮干し	2.5 煮干し	2.5 こんにやく	5 フレーク節	2.5 でんぶん	0.5 香料	(18日使用) ミルクプリン
しょうゆ(いづくち)	6.5 酒	1 塩(並塩)	0.5 サラダ油	1 鳥がらスープ	1 和風だし	0.2 ねぎ	5 しょうゆ(いづくち)	4 フレーク節	2.5 クチナシ赤色素	
フレーク節	2.5 おろしにんにく	0.8 チキンコンソメ	1.5 酒	1.5 中華だし	1 豆みそ	4 煮干し	2.5 和風だし	0.4 和風だし	0.4 水	生乳
和風だし	0.6 おろし生姜	0.8 こしょう(白)	0.03 和風だし	1 しょうゆ(いづくち)	5.4 白みそ	4.2 和風だし	0.15 塩(並塩)	0.3 しょうゆ(いづくち)	1.4 冷やし中華スープ	乳製品
みりん(本みりん)	1 しょうゆ(いづくち)	4 ローリエ	0.01 三温糖	2 酒	1 鶏肉と里芋のあげがらめ	みたけみそ	4 でんぶん	1 塩(並塩)	0.4 冷やし中華スープ	植物油
塩(並塩)	0.5 サラダ油	0.5 パセリ・乾	0.05 しょうゆ(いづくち)	6.5 みりん(本みりん)	0.6 鶏むね皮つき	白みそ	4 みそチキンカツ	いわしの蒲あげ	砂糖	砂糖
鶏むね皮つき	20 豆みそ	5.8 鶏肉のバーベキューソース	白身魚の甘酢あん	こしょう(白)	0.03 おろし生姜	37 1 鮭のマヨネーズ焼き	鶏むね皮なし	1切 いわし開き	1枚 醸造酢	デキストリン
酒	0.2 三温糖	2.5 鶏もも皮つき	1切 メルルルーサ	1切 塩(並塩)	0.25 酒	1 さけ	1切 酒	1 酒	1 しょうゆ	乳等を主要原料とする食品
鮎山茶入りおからトナツツ	トウバンジャン	0.25 酒	2 塩(並塩)	0.1 ごま油	0.4 でんぶん	5 塩(並塩)	0.05 塩(並塩)	0.1 おろし生姜	1 食塩	ゲル化剤
小麦粉・薄力粉	20 でんぶん	2.2 塩(並塩)	0.1 こしょう(白)	0.05 鶏の唐あげ	里芋	15 こしょう(白)	0.02 こしょう(白)	0.03 でんぶん	5 ごま油	乳化剤
ベーキングパウダー	0.8 ごま油	0.5 こしょう(白)	0.04 酒	0.5 鶏もも皮つき	2 こんぱく	3 酒	1.5 小麦粉・薄力粉	3.2 米粉	0.5 発酵調味料	香料
鮎山茶・粉末茶	0.1 中華だし	1 おろしりんご	5 でんぶん	5 しょうゆ(いづくち)	2.6 大豆油	4.5 ノンエッグマヨネーズ	10 液卵	2.4 大豆油	3 かつお節エキス	水
鮎山茶・粉末茶	0.2 餃子の甘酢あん	ねぎ	1 小麦粉・薄力粉	0.5 おろし生姜	1 しょうゆ(いづくち)	3 たまねぎ	10 パン粉・乾燥	6.4 しょうゆ(いづくち)	2.5 レモン果汁	(22日使用) 乳酸菌飲料
おから	18 餃子	2 2 レモン・果汁	1 大豆油	4 おろしにんにく	0.2 三温糖	2.5 パセリ・乾	0.05 大豆油	4 酒	2 調味料(アミノ酸等)	
有塩バター	2.5 大豆油	3 しょうゆ(いづくち)	2.4 ケチャップ	5 酒	0.7 みりん(本みりん)	2 アルミカップ	1枚 豆みそ	3.8 みりん(本みりん)	1.5 カラメル色素	ぶどう糖果糖液糖
三温糖	8.5 しょうゆ(いづくち)	1.5 三温糖	1.5 三温糖	2.7 ごま油	0.3 水	2.5 大豆の煮置き	みりん(本みりん)	0.4 三温糖	2 調整水	砂糖
液卵	6 三温糖	1.5 みりん(本みりん)	1.5 しょうゆ(いづくち)	3.1 小麦粉・薄力粉	1.5 もやし(緑豆)	ひじき(干し)	1.5 三温糖	4 でんぶん	0.15 (アレルギー:ごま)	脱脂粉乳
牛乳(調理用)	4 酢・米酢	1.4 酒	1 酢・穀物酢	0.8 でんぶん	4.5 もやし(緑豆)	35 大豆(国産) 乾	7 ケチャップ	1 水	3 (8日使用) ヨーグルト	香料
大豆油	2 でんぶん	0.15 唐辛子(一味)	0.01 2色ポテトサラダ	大豆油	2 にんじん	8 にんじん	7 水	4 梅おかかあえ	10 砂糖・異性化液糖	水
寒天のごまずあえ	水	3.5 グリーンサラダ	じゃがいも	42 ちんげん菜サラダ	ごまつな	7 赤こんにやく	5 油あげ	5 キャベツ	23 乳製品(加糖練乳)	(12日使用) カカテルゼリーりんご
角寒天	0.5 春雨サラダ	キャベツ	30 さつま芋	8 チンゲンツアイ	18 和風ドレッシング	5 委託麦ご飯	5 キャベツ	30 キャベツ	20 乳製品(脱脂粉乳)	りんご果汁(濃縮還元)
きゅうり	10 マロニー	4.5 きゅうり	5 たまねぎ	8 とうもろこし・ホール	5 委託麦ご飯	精白米(強化米入)	1 白いりごま	1.5 にんじん	0.3 食パン	砂糖・ぶどう糖果糖液糖
キャベツ	20 にんじん	5 むぎ枝豆	8 にんじん	7 キャベツ	18 精白米(強化米入)	1 白みそ	1 とうもろこし・ホール	7 かつお節	1.2 乳製品(全粉乳)	砂糖
にんじん	8 キャベツ	20 もやし(緑豆)	7 塩(並塩)	0.1 にんじん	7 おおむぎ・米粒麦	1 酒	1 和風ドレッシング	5 しょうゆ(うすくち)	1.7 砂糖	砂糖
しょうゆ(うすくち)	3 チンゲンツアイ	7 和風ドレッシング	5 酢・穀物酢	1 中華ドレッシング	5 普通牛乳	みりん(本みりん)	1 しょうゆ(いづくち)	1.5 オレンジ	0.5 乳製品(クリーム)	ぶどう糖
酢・穀物酢	1 とうもろこし・ホール	6 黒パン	三温糖	0.3 小魚	0.02 小魚	和風だし	0.9 パンシアオレンジ	1 委託麦ご飯	1 精白米(強化米入)	水溶性食物繊維
三温糖	1 酢・穀物酢	1 黒さとうパン	1 委託麦ご飯	5 中華そば	1袋 委託麦ご飯	三温糖	1.5 委託麦ご飯	精白米(強化米入)	1 本	寒天
ごま油	0.5 三温糖	0.5 普通牛乳	1 牛乳(普通牛乳)	1 本 乳酸菌飲料	普通牛乳	サラダ油	0.4 精白米(強化米入)	1 本	1 本	香料
すりごま	2 塩(並塩)	0.1 牛乳(普通牛乳)	1 本	普通牛乳	牛乳(普通牛乳)	1 本	おおむぎ・米粒麦	1 本	1 本	ゲル化剤(増粘多糖類)
パンくずどん	1袋 ミルクプリン			普通牛乳	牛乳(普通牛乳)	1 本	おおむぎ・米粒麦	1 本	1 本	香料 酸味料
うどん(給食用ゆめ)	1袋 ミルクプリン	1 本		牛乳(普通牛乳)	牛乳(普通牛乳)	1 本	おおむぎ・米粒麦	1 本	1 本	クエン酸鉄Na
普通牛乳	1 本 委託麦ご飯				牛乳(普通牛乳)	1 本	普通牛乳			(アレルギー:りんご)

☆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 青果類等・・・岐阜、長野、北海道、群馬、九州、関東等
果物・・・オーストラリア、岐阜、長野等 食肉・・・岐阜、宮崎 魚介類・・・北海道、長崎、ノルウェー、カナダ、ニュージーランド、アメリカ等