



# 5月のよていにごんだてひょう



わかば 若葉がきれいな気持ちの良い季節になりました。はやね 早寝・はやあ 早起きをして、あさ 朝ごはんをしっかり食べてげんき 元気にごしましょ。

月	火	水	木	金
<p>8・14・27・29日 触五山茶を使ったメニューが登場します！</p> <p>5月は新茶の季節ですので、触五山茶を使った献立がたくさん登場します。上之郷中学校の生徒のみなさんが栽培している、おいしい触五山茶を味わってください。</p>				
		<p>22日 図書献立</p> <p>「いろいろじゃがいも」</p>	<p>御嵩町産の食べ物</p> <p>へごやまちゃ みたけみそ だいこん</p>	<p>1日 こどもの日献立</p> <p>うめおかかあえ</p> <p>◎ちまき</p> <p>かつおのあげがらめ</p> <p>むぎごはん わかたけじる</p> <p>小709kcal 中828kcal</p>
<p>4日 みどりの日</p>	<p>5日 こどもの日</p>	<p>6日 振替休日</p>	<p>7日</p> <p>にんじんサラダ (あおじそドレッシング)</p> <p>こうや豆腐とツナのカップやき</p> <p>むぎごはん みたけみそのとんじる</p> <p>小769kcal 中944kcal</p>	<p>8日 八十八夜献立</p> <p>キャベツサラダ (わふうドレッシング)</p> <p>へごやまちゃタフィー</p> <p>むぎごはん カレーライス</p> <p>小741kcal 中906kcal</p>
<p>11日</p> <p>◎生パイン はるさめサラダ (パンパンジードレッシング)</p> <p>ぎょうざのあまずあん (小 中)</p> <p>むぎごはん まあぼう豆腐</p> <p>小762kcal 中952kcal</p>	<p>12日</p> <p>たけのこのとさに</p> <p>さわらのいろどりやき</p> <p>むぎごはん しんじゃがいもとしんたまねぎのしろみそる</p> <p>小693kcal 中838kcal</p>	<p>13日</p> <p>まめまめサラダ (ソイドレッシング)</p> <p>とりにくのからあげ</p> <p>ラーメン ラーメンのしる</p> <p>小640kcal 中823kcal</p>	<p>14日</p> <p>だいずいりちくぜんに</p> <p>ししゃものへごやまちゃあげ</p> <p>むぎごはん おやこどんのぐ</p> <p>小730kcal 中886kcal</p>	<p>15日</p> <p>◎いちご ヨーグルト ごぼうサラダ (ごまドレッシング)</p> <p>とりにくのバーベキューソース</p> <p>コッペパン ミネストローネ</p> <p>小606kcal 中754kcal</p>
<p>18日</p> <p>びびんぱのぐ</p> <p>かぼちゃのかんこくふうてんぷら</p> <p>むぎごはん はるさめスープ</p> <p>小689kcal 中830kcal</p>	<p>19日 食育の日</p> <p>うのはないり</p> <p>ぶたにくとだいずのあげがらめ</p> <p>むぎごはん いなかじる</p> <p>小737kcal 中901kcal</p>	<p>20日</p> <p>◎アセロ ラゼリー ゆかりあえ</p> <p>やきさばのおろしかけ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>小636kcal 中762kcal</p>	<p>21日</p> <p>かじゅう グミ きんぴらごぼう (あおりんご)</p> <p>とりにくのてりやき</p> <p>むぎごはん だいこんじる</p> <p>小703kcal 中841kcal</p>	<p>22日 図書献立</p> <p>◎豆乳プリン もやしサラダ (わふうドレッシング)</p> <p>ポテトグラタン</p> <p>ジュリエヌ スープ</p> <p>小614kcal 中770kcal</p>
<p>25日</p> <p>◎オレンジ ひじきのにつけ</p> <p>さけのマヨネーズやき</p> <p>むぎごはん かきたまじる</p> <p>小683kcal 中817kcal</p>	<p>26日</p> <p>きりぼしだいこんのごまあえ</p> <p>チキンカツ</p> <p>むぎごはん みたけみそみそる</p> <p>小659kcal 中799kcal</p>	<p>27日</p> <p>かんてんのごますあえ</p> <p>へごやまちゃいりおからドーナツ</p> <p>うどん きつねうどんのしる</p> <p>小660kcal 中848kcal</p>	<p>28日</p> <p>アスパラサラダ (イタリアンドレッシング)</p> <p>あげやき豆腐のにくみそかけ</p> <p>むぎごはん さわにわん</p> <p>小662kcal 中816kcal</p>	<p>29日</p> <p>◎ぶどうゼリー かぼちゃサラダ (マヨネーズ)</p> <p>あじのこうそうやき</p> <p>だいずたつぷり</p> <p>へごやまちゃパン ポトフ</p> <p>小603kcal 中756kcal</p>

※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 5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(金)	7(木)	8(金)	11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	18(月)	19(火)	20(水)
こどもの日献立		八十八夜献立							食育の日	
牛乳 委託麦ごはん 若竹汁 鰻のあげがらめ 梅おかかえ ちまき	牛乳 委託麦ごはん 御嵩みその豚汁 高野豆腐とツナのキャベツ焼き 人参サラダ	牛乳 委託麦ごはん ライスシチュー 船五山茶タワー キャベツサラダ	牛乳 委託麦ごはん 麻婆豆腐 餃子の彩り焼き 春雨サラダ 生パイン	牛乳 委託麦ごはん 白みそ汁(じゃがいも・たまねぎ) さわらの彩り焼き たけのこの土佐煮	牛乳 ラーメン ラーメンの汁 鶏肉のから揚げ まめまめサラダ	牛乳 ラーメン 親子丼の具 ししゃもの船五山茶あげ 大豆入り筑前煮	牛乳 委託麦ごはん ミネストローネ 鶏肉のバーベキューソース ごぼうサラダ いちごヨーグルト	牛乳 委託麦ごはん 春雨スープ かぼちゃの韓国風天ぷら ビビンバの具	牛乳 委託麦ごはん 田舎汁 豚肉と大豆の揚げがらめ うの花いり	牛乳 たけのこのご飯 焼きそばのおろしかけ ゆかり和え アセロラゼリー
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 おむぎ(米粒麦) 8	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	ラーメン 150 おむぎ(米粒麦) 8	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8
◎たけのこ 15 にんじん 10 糸みつば 3 えのきたけ 10 かまぼこ(いちよう切り) 8 カットわかめ 0.6 しょうゆ(うすくち) 3 和風だしの素 0.5 フレーク節 2.5 並塩 0.11	だいこん 20 にんじん 8 ささぎごぼう 3 豚もも肉 15 酒 1 冷凍豆腐 20 おろし生姜 5 五目切りこんにやく 5 赤ワゴン 1.5 だし用煮干し 2.5 和風だしの素 0.2 みそ(豆) 4 洋風だしの素 1.5 脱脂粉乳 4 しょうゆ(こいくち) 1.2 トマトケチャップ 5 中濃ソース 5.5 焙煎小麦粉 4.6 サラダ油 3.7 純カレー 0.6 ローリエ 0.01 白こしょう 0.05 三温糖 5 パン粉 1.5 三温糖 5 船五山茶・粉末茶 0.5 乾燥パセリ 0.2 水 1.2 にんじん 25 キャベツ 30 きゅうり 5 にんじん 7 ホールコーン 6 米酢 1 三温糖 0.5 並塩 0.1 棒々鶏ドレッシング 5 生パイン 40	じゃがいも 45 にんじん 15 たまねぎ 55 ダイスチーズ 2 豚もも肉 20 干しいたけ 0.5 たけのこ千切り 10 ねぎ 10 だし用煮干し 2.5 和風だしの素 0.2 おろし生姜 0.8 しょうゆ(こいくち) 3 さわら(生) 50 みりん 0.2 白こしょう 0.02 白こしょう 0.03 並塩 0.25 ごま油 0.4 ノンエッグマヨネーズ 10 にんじん 7 舟形アルミカップ 1 肉ぎょうざ 40 大豆油 3 しょうゆ(こいくち) 1.5 三温糖 1.5 サラダ油 0.4 小麦粉・薄力粉 1.5 大豆油 4.5 しょうゆ(こいくち) 2 大豆油 2 鶏もも肉角切り 10 ◎たけのこ 7 ごぼう(皮むき) 15 にんじん 7 にんじん 10 角こんにやく 7 ◎ヨーグルト 70 干しいたけ 0.5 むき枝豆 6 サラダ油 0.3 三温糖 1 しょうゆ(こいくち) 2.8 みりん 1 酒 1 和風だしの素 0.5	豚もも肉 15 ベーコンカット短冊 5 たまねぎ 25 にんじん 12 ねぎ 8 液卵 20 鶏むね肉 22 干しいたけ 0.5 3はくさい 25 だし用煮干し 2.5 鶏ガラスープ 1 中華だしの素 8 しょうゆ(こいくち) 5.4 しょうゆ(こいくち) 1 みりん 0.6 白こしょう 0.03 白こしょう 0.02 白こしょう 0.01 鶏もも肉 50 酒 2 並塩 0.1 白こしょう 0.04 おろしりんご 5 ねぎ 1 レモン(果汁、生) 24 小麦粉・薄力粉 2.4 三温糖 1.5 液卵 2 大豆油 1 一味唐辛子 0.01	たまねぎ 25 ベーコンカット短冊 5 にんじん 12 ねぎ 8 液卵 20 鶏むね肉 22 干しいたけ 0.5 3はくさい 25 だし用煮干し 2.5 鶏ガラスープ 1 中華だしの素 8 しょうゆ(こいくち) 5.4 しょうゆ(こいくち) 1 みりん 0.6 白こしょう 0.03 白こしょう 0.02 白こしょう 0.01 鶏もも肉 50 酒 2 並塩 0.1 白こしょう 0.04 おろしりんご 5 ねぎ 1 レモン(果汁、生) 24 小麦粉・薄力粉 2.4 三温糖 1.5 液卵 2 大豆油 1 一味唐辛子 0.01	たまねぎ 25 ベーコンカット短冊 5 にんじん 12 ねぎ 8 液卵 20 鶏むね肉 22 干しいたけ 0.5 3はくさい 25 だし用煮干し 2.5 鶏ガラスープ 1 中華だしの素 8 しょうゆ(こいくち) 5.4 しょうゆ(こいくち) 1 みりん 0.6 白こしょう 0.03 白こしょう 0.02 白こしょう 0.01 鶏もも肉 50 酒 2 並塩 0.1 白こしょう 0.04 おろしりんご 5 ねぎ 1 レモン(果汁、生) 24 小麦粉・薄力粉 2.4 三温糖 1.5 液卵 2 大豆油 1 一味唐辛子 0.01	たまねぎ 25 ベーコンカット短冊 5 にんじん 12 ねぎ 8 液卵 20 鶏むね肉 22 干しいたけ 0.5 3はくさい 25 だし用煮干し 2.5 鶏ガラスープ 1 中華だしの素 8 しょうゆ(こいくち) 5.4 しょうゆ(こいくち) 1 みりん 0.6 白こしょう 0.03 白こしょう 0.02 白こしょう 0.01 鶏もも肉 50 酒 2 並塩 0.1 白こしょう 0.04 おろしりんご 5 ねぎ 1 レモン(果汁、生) 24 小麦粉・薄力粉 2.4 三温糖 1.5 液卵 2 大豆油 1 一味唐辛子 0.01	たまねぎ 25 ベーコンカット短冊 5 にんじん 12 ねぎ 8 液卵 20 鶏むね肉 22 干しいたけ 0.5 3はくさい 25 だし用煮干し 2.5 鶏ガラスープ 1 中華だしの素 8 しょうゆ(こいくち) 5.4 しょうゆ(こいくち) 1 みりん 0.6 白こしょう 0.03 白こしょう 0.02 白こしょう 0.01 鶏もも肉 50 酒 2 並塩 0.1 白こしょう 0.04 おろしりんご 5 ねぎ 1 レモン(果汁、生) 24 小麦粉・薄力粉 2.4 三温糖 1.5 液卵 2 大豆油 1 一味唐辛子 0.01	たまねぎ 25 ベーコンカット短冊 5 にんじん 12 ねぎ 8 液卵 20 鶏むね肉 22 干しいたけ 0.5 3はくさい 25 だし用煮干し 2.5 鶏ガラスープ 1 中華だしの素 8 しょうゆ(こいくち) 5.4 しょうゆ(こいくち) 1 みりん 0.6 白こしょう 0.03 白こしょう 0.02 白こしょう 0.01 鶏もも肉 50 酒 2 並塩 0.1 白こしょう 0.04 おろしりんご 5 ねぎ 1 レモン(果汁、生) 24 小麦粉・薄力粉 2.4 三温糖 1.5 液卵 2 大豆油 1 一味唐辛子 0.01	たまねぎ 25 ベーコンカット短冊 5 にんじん 12 ねぎ 8 液卵 20 鶏むね肉 22 干しいたけ 0.5 3はくさい 25 だし用煮干し 2.5 鶏ガラスープ 1 中華だしの素 8 しょうゆ(こいくち) 5.4 しょうゆ(こいくち) 1 みりん 0.6 白こしょう 0.03 白こしょう 0.02 白こしょう 0.01 鶏もも肉 50 酒 2 並塩 0.1 白こしょう 0.04 おろしりんご 5 ねぎ 1 レモン(果汁、生) 24 小麦粉・薄力粉 2.4 三温糖 1.5 液卵 2 大豆油 1 一味唐辛子 0.01	

21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)	(15日(金)使用)	(20日(水)使用)	(22日(金)使用)	(29日(金)使用)
牛乳 委託麦ごはん 大根汁 鶏肉の照り焼き きんぴらごぼう 果汁グミ(青りんご)	牛乳 黒コッペパン ジュリエンスープ ポテトグラタン もやしサラダ 豆乳プリン	牛乳 委託麦ごはん かきたま汁 鮭のマヨネーズ焼き ひじきの煮付け オレンジ	牛乳 委託麦ごはん 御嵩みそのみそ汁 チキンカツ 切干大根のごまあえ	牛乳 うどん きつねうどんの汁 船五山茶入りおからドーナツ 揚げ焼き豆腐の肉みそかけ 寒天のごまずあえ	牛乳 委託麦ごはん さわにわん 揚げ焼き豆腐の肉みそかけ アスパラサラダ	牛乳 委託麦ごはん 船五山茶パン 大豆たっぷりポトフ あじの香草焼き かぼちゃサラダ ぶどうゼリー	いちごヨーグルト (アレルゲン:乳)	アセロラゼリー	豆乳プリン (アレルゲン:大豆)	ぶどうゼリー
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	乳製品(脱脂粉乳)	アセロラ果汁	【豆乳プリン】	ホリデキストロス(食物繊維)
精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	黒コッペパン 45 キャベツ 20	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	うどん 70 油揚げ刻み 7	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	船五山茶パン 45 キャベツ 20	砂糖・異性化液糖 いちごソース (いちご) (砂糖・異性化液糖)	果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 酸味料 野菜色素 クチナシ色素 香料 カロチノイド色素 水	豆乳 水あめ ショートニング 砂糖 水溶性食物繊維 食塩 ゲル化剤 (加工デンプン) (増粘多糖類) 乳化剤 香料 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 【カラメルソース】 水あめ 砂糖 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤 (増粘多糖類) (加工デンプン) 香料	砂糖 ぶどう果汁 果糖 加工デンプン 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 香料 水 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤 (増粘多糖類) (加工デンプン) 香料
だいこん 32 にんじん 10 油揚げ刻み 5 さかまぼこ 5 えのきたけ 10 ねぎ 8 しょうゆ(うすくち) 4 並塩 0.3 和風だしの素 0.3 フレーク節 2.5	たまねぎ 40 にんじん 20 ぶなしめじ 3 ベーコンカット短冊 10 乾燥パセリ 0.05 白こしょう 0.2 キャベツ 50 たまねぎ 20	にんじん 10 たまねぎ 20 かまぼこ(いちよう切り) 8 えのきたけ 8 だし用煮干し 0.4 ねぎ 6 液卵 12 でん粉 0.5 フレーク節 2.5 和風だしの素 0.4 しょうゆ(こいくち) 1.4 並塩 0.4	冷凍豆腐 20 油揚げ刻み 3 たまねぎ 13 だいこん 30 たまねぎ 6 かまぼこ(いちよう切り) 7 干しいたけ 10 しょうゆ(こいくち) 3.5 並塩 0.3 フレーク節 3 和風だしの素 0.8 みりん 0.7 並塩 0.5	鶏むね肉 15 油揚げ刻み 7 にんじん 10 えのきたけ 20 ねぎ 6 かまぼこ(いちよう切り) 10 干しいたけ 0.5 しょうゆ(こいくち) 3.5 並塩 0.3 フレーク節 3 和風だしの素 0.4 みりん 0.7 焼き豆腐 67 小麦粉・薄力粉 20 ベーキングパウダー 0.8 小麥粉・薄力粉 0.4 大豆油 3.2 豚ひき肉 18 ねぎ 2.4 みそ(豆) 8.5 酒 6 みりん 4 三温糖 4 大豆油 2 水 1 角寒天 0.5 きゅうり 10 キャベツ 20 にんじん 8 きゅうり 12 ホールコーン 5 イタリアドレッシング 5	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	船五山茶パン 45 キャベツ 20 たまねぎ 12 ベーコンカット短冊 4 豚もも肉角切り 6 白ワイン 10 じゃがいも 30 大豆 9 セロリ 2 ローリエ 0.01 チキンコンソメ 1.5 白こしょう 0.4 並塩 0.2	砂糖・異性化液糖 いちごソース (砂糖・異性化液糖)	果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 酸味料 野菜色素 クチナシ色素 香料 カロチノイド色素 水	豆乳 水あめ ショートニング 砂糖 水溶性食物繊維 食塩 ゲル化剤 (加工デンプン) (増粘多糖類) 乳化剤 香料 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 【カラメルソース】 水あめ 砂糖 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤 (増粘多糖類) (加工デンプン) 香料	砂糖 ぶどう果汁 果糖 加工デンプン 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 香料 水 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤 (増粘多糖類) (加工デンプン) 香料
鶏もも肉 50 おろし生姜 1.5 酒 2 並塩 0.1 しょうゆ(こいくち) 0.8 みりん 1 でん粉 4 しょうゆ(こいくち) 1.5 みりん 0.5 三温糖 1 水 2	ベーコンカット短冊 8 ホールコーン 8 白こしょう 0.02 チキンコンソメ 0.5 サラダ油 1 パン粉 4 普通牛乳 30 ピザ用チーズ 10 舟形アルミカップ 1 緑豆もやし 35	液卵 3 でん粉 0.5 フレーク節 2.5 和風だしの素 0.4 しょうゆ(こいくち) 1.4 並塩 0.4	鶏むね皮なし 50 白ワイン 1 油揚げ刻み 0.2 白こしょう 0.03 小麦粉・薄力粉 3.2 たまねぎ 2.4 パン粉 6.4 大豆油 4 トマトケチャップ 5 ウスターソース 2 三温糖 1 みりん 0.5 酒 1 きゅうり 10 キャベツ 20 にんじん 8 しょうゆ(うすくち) 7 チンゲンサイ 20 三温糖 3 ごま(すり) 2	焼き豆腐 67 小麦粉・薄力粉 20 ベーキングパウダー 0.8 小麥粉・薄力粉 0.4 大豆油 3.2 豚ひき肉 18 ねぎ 2.4 みそ(豆) 8.5 酒 6 みりん 4 三温糖 4 大豆油 2 水 1 角寒天 0.5 きゅうり 10 キャベツ 20 にんじん 8 きゅうり 12 ホールコーン 5 イタリアドレッシング 5	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	船五山茶パン 45 キャベツ 20 たまねぎ 12 ベーコンカット短冊 4 豚もも肉角切り 6 白ワイン 10 じゃがいも 30 大豆 9 セロリ 2 ローリエ 0.01 チキンコンソメ 1.5 白こしょう 0.4 並塩 0.2	砂糖・異性化液糖 いちごソース (砂糖・異性化液糖)	果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 酸味料 野菜色素 クチナシ色素 香料 カロチノイド色素 水	豆乳 水あめ ショートニング 砂糖 水溶性食物繊維 食塩 ゲル化剤 (加工デンプン) (増粘多糖類) 乳化剤 香料 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 【カラメルソース】 水あめ 砂糖 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤 (増粘多糖類) (加工デンプン) 香料	砂糖 ぶどう果汁 果糖 加工デンプン 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 香料 水 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤 (増粘多糖類) (加工デンプン) 香料
きんぴらごぼう 6 赤こんにやく(つきこん) 6 むき枝豆 5 サラダ油 0.45 しょうゆ(こいくち) 2.6 酒 1 みりん 1 和風だしの素 0.6 三温糖 1.8 一味唐辛子 0.01 ごま(すり) 1.5 ごま油 0.3	キャベツ 20 たまねぎ 40 にんじん 20 ぶなしめじ 3 ベーコンカット短冊 10 乾燥パセリ 0.05 白こしょう 0.2 キャベツ 50 たまねぎ 20	にんじん 10 たまねぎ 20 かまぼこ(いちよう切り) 8 えのきたけ 8 だし用煮干し 0.4 ねぎ 6 液卵 12 でん粉 0.5 フレーク節 2.5 和風だしの素 0.4 しょうゆ(こいくち) 1.4 並塩 0.4	冷凍豆腐 20 油揚げ刻み 3 たまねぎ 13 だいこん 30 たまねぎ 6 かまぼこ(いちよう切り) 7 干しいたけ 10 しょうゆ(こいくち) 3.5 並塩 0.3 フレーク節 3 和風だしの素 0.4 みりん 0.7 焼き豆腐 67 小麦粉・薄力粉 20 ベーキングパウダー 0.8 小麥粉・薄力粉 0.4 大豆油 3.2 豚ひき肉 18 ねぎ 2.4 みそ(豆) 8.5 酒 6 みりん 4 三温糖 4 大豆油 2 水 1 角寒天 0.5 きゅうり 10 キャベツ 20 にんじん 8 しょうゆ(うすくち) 7 チンゲンサイ 20 三温糖 3 ごま(すり) 2	焼き豆腐 67 小麦粉・薄力粉 20 ベーキングパウダー 0.8 小麥粉・薄力粉 0.4 大豆油 3.2 豚ひき肉 18 ねぎ 2.4 みそ(豆) 8.5 酒 6 みりん 4 三温糖 4 大豆油 2 水 1 角寒天 0.5 きゅうり 10 キャベツ 20 にんじん 8 しょうゆ(うすくち) 7 チンゲンサイ 20 三温糖 3 ごま(すり) 2	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	船五山茶パン 45 キャベツ 20 たまねぎ 12 ベーコンカット短冊 4 豚もも肉角切り 6 白ワイン 10 じゃがいも 30 大豆 9 セロリ 2 ローリエ 0.01 チキンコンソメ 1.5 白こしょう 0.4 並塩 0.2	砂糖・異性化液糖 いちごソース (砂糖・異性化液糖)	果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 酸味料 野菜色素 クチナシ色素 香料 カロチノイド色素 水	豆乳 水あめ ショートニング 砂糖 水溶性食物繊維 食塩 ゲル化剤 (加工デンプン) (増粘多糖類) 乳化剤 香料 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 【カラメルソース】 水あめ 砂糖 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤 (増粘多糖類) (加工デンプン) 香料	砂糖 ぶどう果汁 果糖 加工デンプン 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 香料 水 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤 (増粘多糖類) (加工デンプン) 香料
青りんごグミ 12	緑豆もやし 35	干しいたけ 0.3 れんこんカット 5 にんじん 8 油揚げ刻み 6 むき枝豆 5	鶏むね皮なし 50 白ワイン 1 油揚げ刻み 0.2 白こしょう 0.03 小麦粉・薄力粉 3.2 たまねぎ 2.4 パン粉 6.4 大豆油 4 トマトケチャップ 5 ウスターソース 2 三温糖 1 みりん 0.5 酒 1 きゅうり 10 キャベツ 20 にんじん 8 しょうゆ(うすくち) 7 チンゲンサイ 20 三温糖 3 ごま(すり) 2	焼き豆腐 67 小麦粉・薄力粉 20 ベーキングパウダー 0.8 小麥粉・薄力粉 0.4 大豆油 3.2 豚ひき肉 18 ねぎ 2.4 みそ(豆) 8.5 酒 6 みりん 4 三温糖 4 大豆油 2 水 1 角寒天 0.5 きゅうり 10 キャベツ 20 にんじん 8 しょうゆ(うすくち) 7 チンゲンサイ 20 三温糖 3 ごま(すり) 2	精白米(強化米入り) 80 おむぎ(米粒麦) 8	船五山茶パン 45 キャベツ 20 たまねぎ 12 ベーコンカット短冊 4 豚もも肉角切り 6 白ワイン 10 じゃがいも 30 大豆 9 セロリ 2 ローリエ 0.01 チキンコンソメ 1.5 白こしょう 0.4 並塩 0.2	砂糖・異性化液糖 いちごソース (砂糖・異性化液糖)	果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 酸味料 野菜色素 クチナシ色素 香料 カロチノイド色素 水	豆乳 水あめ ショートニング 砂糖 水溶性食物繊維 食塩 ゲル化剤 (加工デンプン) (増粘多糖類) 乳化剤 香料 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 【カラメルソース】 水あめ 砂糖 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤 (増粘多糖類) (加工デンプン) 香料	砂糖 ぶどう果汁 果糖 加工デンプン 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 香料 水 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤 (増粘多糖類) (加工デンプン) 香料

〈学校給食の産地表示について〉米:岐阜県 牛乳:岐阜県 パン:麵:岐阜県及び輸入小麦粉 青果類等:岐阜、青森、関東、九州、ニュージーランド等

果物:アメリカ、フィリピン等 食肉:岐阜、宮崎 魚介類:北海道、静岡、長崎、韓国、チリ、アメリカ、カナダ、ノルウェー、ペルー等

・学校給食に使われる県産農産物等は、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。