







小688kca1

ごもくごはん

小641kcal



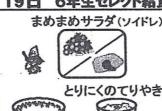
ות

11.700kca1

ライス

中894kcal

中904kcal



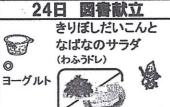
かざづけん

=

小633kcal







ちゃやき

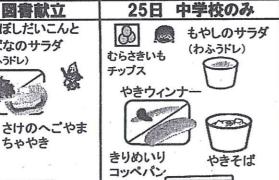
中751kcal

178F?

とんじる

みたけれその

中863kcal





みたけみその



いろいろなごはんの絵本 です。オムライス、おす し、カツどんなど・・・。 おいしいごはんがずらーり ならんでいるよ。

ごはん

学校給食予定献立表 令和7年3月

御嵩町学校給食センター 3日(月) 4日(火) 5日(水) 6日(木) 7日(金) 11日(火) 12日(水) 13日(木) 14日(金) 17日(月) ちらしずし 麻婆豆腐 きつねうどんの汁 メンの汁 御嵩みその味噌汁 やきそば あわせ味噌汁 かき玉汁 白味噌汁 白菜のミルクス 御嵩みその豚汁 アルファ化米 65 豚ひき肉 油あげ 15 冷凍豆腐 22 中華めん(恭し) 80 冷凍豆腐 20 15454 10 版4、4、肉 油あげ 4 はくさい 40 だいこん 15 20 サラダ油 鶏むね皮つき 冷凍豆腐 15 油あげ キャベツ 50 油あげ たまねぎ 3 20 ベーコン(豚) 冷凍豆腐 20 たまねぎ 30 にんじん 酢·穀物酢 1.5 にんじん 10 酒 0.2 たまねぎ 13 豚もも肉 15 たまねぎ 8 にんじん 10 かまぼこ 12 にんじん 8 にんじん 15 里芋 15 塩(並塩) 0.4 たまねぎ 30 にんじん 10 だいこん 30 にんじん 15 だいこん えのきたけ 15 8 ねぎ だいこん 10 とうもろこし・ホ 10 豚もも肉 13 砂糖·上白糖 干ししいたけ 0.5 たまねぎ 20 えのきたけ 5 サラダ油 0.8 えのきたけ 10 カットわかめ 0.4 たまねぎ 20 えのきたけ 10 ベーコン(豚) 5 酒 酢·穀物酢 たけのこ・水煮 10 ねぎ 6 ねぎ 塩(並塩) 0.25 カットわかめ 0.5 ねぎ 6 もやし(緑豆) 22 たまねぎ 15 米粉 冷凍豆腐 20 干ししいたけ ねぎ 10 かまぼこ 10 カットわかめ 0.3 中華だし 0.3 ねぎ 液卵 12 はくさい 25 カットわかめ 0.5 サラダ油 0.4 ごぼう 油あげ 酒 干ししいたけ 0.5 煮干し 2.5 たまねぎ 15 煮干L でんぷん 5 牛乳(調理用) 0.5 煮干し 2.5 ねぎ こんにやく 40 にんじん 13 おろしにんにく しょうゆ(こいくち) 3.5 和風だし 0.3 刻み生姜 2.5 和風だし 0.2 フレーク節 2.5 鳥がらスー 和風だし 0.2 チキンコンソメ 1.5 ねぎ れんこんスライン 10 おろし生姜 0.8 しょうゆ(うすくち) 豆みそ かつお節 0.5 豆みそ 和風だし 0.4 中華だし ダイスチーズ 白みそ 煮干L 2.5 8.1 カットいんげん しょうゆ(こいくち) 3.5 フレーク節 みたけみる ソース(中濃) 白みそ しょうゆ(こいくち) 3 こしょう(白) 0.02 和風だし 1.4 しょうゆ(こいくち) 5.4 煮干し 0.2 0.4 和風だし しょうゆ(うすくち) 2.8 サラダ油 0.8 ヒレトンカン ノース(ウスターソース 塩(並塩) 0.4 酒 1かぼちゃの天フ クリーム・乳脂ル みたけみそ 高野豆腐とツナ 8.2 プ焼き 砂糖·上白糖 2 豆みそ みりん 0.7 豚ヒレ・脂無 5.8 かき油 凍り豆腐 白身魚の甘酢あん みりん 0.6 西洋かぼちゃ 1切塩(並塩) 鯖のてりやき 和風だし 0.5 三温糖 2.5 塩(並塩) 0.5 塩(並塩) こしょう(白) 牛乳(調理用) 1切 こしょう(白) 1切 0.03 思ごま(いりごま) 1シーズンチキン さば トウバンジャ みりん 0.7 0.25 大豆とごぼうのあげがら こしよう(白) 0.03 あおのり(素干し 0.3 豆乳(調整) 塩(並塩) 0.1 塩(並塩) 0.25 塩(並塩) 0.2 鶏むね皮なし 1切 塩(並塩) 0.2 め舳五山茶風味 塩(並塩) 0.1 でんぷん 2.3 酒 たまねぎ こしょう(白) 0.05 ごま油 0.4 小麦粉·薄力粉 おろし生姜 0.65 酒 鰆の味噌ネ・ デナ油 0.5 でぼう 小麦粉·薄力粉 大豆ペースト ズ焼き 焼きウインプ 20 0.5 鶏の唐あげ ーキングパウタ 0.03 酢·穀物酢 1.2 おろし生姜 0.3 さわら 1切 中華だ でんぷん 3.5 液卵 1本 ツナ油漬 15 でんぷん ロングウインナ 鶏もも皮つき 大豆油 みりん 酒 わかさぎの甘酢 米粉 パン粉・乾燥 ケチャップ むき枝豆 小麦粉·薄力粉 2.6 5 0.5 しょうゆ(こいくち) そぼろごはんの具 しょうゆ(こいくち) 1.85 ようゆ(こいくち) 2.4 白みそ 3.5 わかさぎ 40 大豆(国産) 乾 10 大豆油 ソース(ウスターソー) 大豆油 おろし生姜 鶏ひき肉 30 三温糖 コーンフレーク ノンエッグマ 塩(並塩) 0.05 でんぷん ケチャッフ ワイン(赤) 塩(並塩) 0.1 ケチャッフ おろしにんに 0.2 三温糖 4.2 酒 1.2 2.4 三温糖 3.5 こしょう(白) 0.02 大豆油 ソース(ウスターソー) 三温糖 こしょう(白) 0.05 二温糖 2.7 酒 0.7 酒 1.2 パン粉・乾燥 おろし生姜 0.1 0.7 ようゆ(こいくち) しょうゆ(こいくち) 酒 しょうゆ(こいくち) 2 三温糖 1.5 もやしのサラタ パン粉・乾燥 1.5 3.1 ごま油 0.3 しょうゆ(うすくち) 3.6 粉チーズ 水 酢·穀物酢 0.7 でんぷん 三温糖 でんぷん 3 しょうゆ(こいくち) 1 かやし(緑豆) 35 粉チーズ 5 酢・穀物酢 0.8 小麦粉·薄力粉 1.5 おろし生姜 05パヤリ・前 0.1 辛子(粉) 0.1 大豆油 パセリ・飲 みりん 0.5 にんじん 0.2 大豆の磯者 でんぷん 4.5 にんじん 23 アルミカップ うの花いり 1枚 1枚 しょうゆ(こいくち) アルミカップ 1.9 触五山茶·粉茶 こまつな アルミカッフ 1枚 ひじき(干し) 1.5 大豆油 みつば 5 人参サラダ おから 17 和風サラタ 酢·穀物酢 1.8 2色ポテトサラダ 梅おかかあえ 和風ドレッシンク きんぴらごぼう 大豆(県産) 乾 春雨サラダ 炒り卵 20 にんじん 25 鶏ひき肉 にんじん 三温糖 じゃがいも 1.8 42 ほうれんそう 10 さつまいもチップス ごぼう にんじん マロニ・ 4.5 刻み牛姜 こまつな にんじん 10 こまつな さつま芋ダイス キャベツ 23 さつまいもチップス 1袋 にんじん 赤こんにゃく 5 にんじん 5 委託表ご飯 かやし(緑豆) 17 干ししいたけ 0.8 はくさい 15 ごま油 たまねぎ 8 もやし(緑豆) 10 油あげ 20 切り目入り小型パン つきこんにゃく 5 キャベツ 20 特白米(強化米入) 13 イタリアンドレッシ ねぎ もやし(緑豆) 20 中華サラダ にんじん ゆかり粉 赤こんにゃく カットいんげん チンゲンツアイ コッペパン(給食用) 1こ おおむぎ・米粒麦 果汁グミ 油あげ 和風ドレッ もやし(緑豆) 塩(並塩) かつお節 普通牛乳 カットいんげん 白いりごま 1 とうもろこし・ホ 6 普通牛乳 果汁グミ(ぶどう) 1ご サラダ油 手巻きのり チンゲンツアイ 20 酢·穀物酢 しょうゆ(うすくち 牛乳(普通牛乳) 1本 サラダ油 1 酢·穀物酢 三温糖 牛乳(普通牛乳) 1本 1.7 手巻きのり 1袋 とうもろこし・ホール 10 三温糖 0.3 三温糖 (6日のつ ようゆ(こいくち) 2.6 みりん 三温糖 具さとうん 2.5 しょうゆ(こいくち) カットわかめ こしょう(白) 雛あられ 0.02 お祝いク 1.5 塩(並塩) 普通牛乳 しょうゆ(こいくち) (11日のつづき) 0.1 普通牛乳 ひなあられ 1袋 中華ドレッシン マヨネーズ 5 お祝いケ 牛乳(普通牛乳) 1本 みりん 和風だし 0.9 棒々鶏ドレッ 委託麦ご飯 豆乳(調整) -乳(普通牛乳) 1本 パックうどん 普通牛乳 みかんゼリ ごま地 (10日のつづき) 和風だし 三温糖 1.5 小魚 牛乳(調理用) 南白米(強化米入) (17日のつづき) 13 みかんゼリ 牛乳(普通牛乳) 1本 うどん(給食用ゆで 143 デキゼ 委託麦ご飯 二泪塘 1.8 サラダ油 小魚 おおむぎ・米粒ま 和風だし 委託麦ご飯 唐辛子(-(4日のつづき) 普通牛乳 委託赤郎 青白米(強化米入 0.01 中華そば 普通牛乳 おおむぎ・米粒麦 りんご(1/6カット) 普通牛乳 青白米(強化米人) +乳(普通牛乳) 1本 もち米 おおむぎ・米粒麦 15 すりごま 1.5 ゆかり粉 中華そば 1袋 牛乳(普通牛乳) 1本 牛乳(普通牛乳) 1本 おおむぎ・米粒麦 あずき(ゆで) 牛乳(普通牛乳) 1本 ごま油 0.3 牛乳(普通牛乳) 1本 牛乳(普通牛乳) 1本 委託麦ご飯

18日(火	()	19日(水	:)	21日(金	<u>&gt;</u> )	24日(月	)	25日(火	:)	(3日使用) ひなあられ	(6日使用) お祝いケーキ	(6日使用) 乳卵小麦不使用	(11日使用) ゆかりこふりかけ		
カレーシチュー		御嵩みその鉄カルきのこ汁		チキン春雨スープ		五目ごはん		やきそば		もち米	砂糖・	お祝いケーキ	塩蔵赤しそ(赤しそ、	5-3-25	
じゃがいも	45	だいこん	25	マロニー	6	アルファ化米	62	中華めん(蒸し)	80	砂糖	乳又は乳製品を主要	豆乳	食塩、梅酢)		
にんじん	15	だいこん(葉)	3	たまねぎ	10	水	0	キャベツ	50	寒天	原料とする食品	砂糖	砂糖		
たまねぎ	55	たまねぎ	12	鶏むね皮つき	13	にんじん	15	豚もも肉	15	加工デンプン	液全卵	加工油脂	食塩		2.
ダイスチーズ	2	にんじん	8	酒	0.1	ごぼう	10	にんじん	15	着色料(ベニコウジ色素)	小麦粉	米粉	酵母エキス		
豚もも肉	20	冷凍厚揚げ	15	干ししいたけ	0.1	鶏もも皮つき	15	サラダ油	0.8	着色料(クチナシ色素)	液卵白	いちごピューレー	酸味料		8
サラダ油	0.4	生しいたけ	2	にんじん	10	こんにゃく	15	塩(並塩)	0.25	(3日使用)	水あめ	(いちご(国産)、砂糖)	(24日使用)	1	
おろし生姜	0.5	えのきたけ	2	ねぎ	7	しめじ(ほんしめじ)	10	中華だし	0.3		粉末油脂	水あめ	ヨーグルト		
おろしにんにく	0.5	カットわかめ	0.4	はくさい	20	干ししいたけ	1	たまねぎ	15	マスタード	いちごピューレー	いちご果汁(設給還元)(国産)	脱脂濃縮乳	1	
ワイン(赤)	1.5	ねぎ	5	こしょう(白)	0.02	サラダ油	1	刻み生姜	2.5	澱粉	(いちご(国産)、砂糖)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	砂糖		
塩(並塩)	0.5	煮干し	2	塩(並塩)	0.35	酒	1.5	かつお節	0.5	着色料(ウコン)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	大豆粉	脱脂粉乳		
こしょう(白)	0.02	昆布素干	0.8	中華だし	0.6	和風だし	1	ソース(中濃)	9	(4日使用)	クリーム(乳製品)	植物油	ミルクカルシウム		
洋風だし	1.5	みたけみそ	8	鳥がらスープ	0.6	三温糖	2	ソース (ウスターソース)	3	みかんゼリー	ショートニング	清涼飲料水	乳たんぱく		
脱脂粉乳(国産)	3	和風だし	0.1	しょうゆ(うすくち)	2	しょうゆ(こいくち)	6.5	かき油	2	うんしゅうみかん果汁	いちご濃縮果汁(国産)	粉砂糖	デキストリン		
しょうゆ(こいくち)	1.2	鶏肉のてりやき		野菜いっぱい焼	き肉	鮭の舳五山茶が	もき	こしょう(白)	0.04	果糖ぶどう糖液糖	水	水	寒天		
ケチャップ	5	鶏もも皮つき	1切	豚屑ロース・スライス	45	さけ	1切	あおのり(素干し)	0.3	ゲル化剤(増粘多糖類)	トレハロース	加工デンプン	乳酸菌		
ソース(中濃)	5.5	おろし生姜	1.5	にんじん	5	塩(並塩)	0.1	酒	1.2	酸味料	乳化剤	トレハロース	安定剤(加工デンプン		×
ルウ用小麦粉	4.6	酒	2	たまねぎ	30	こしょう(白)	0.02	焼きウインナー		香料	加工デンプン	増粘剤(カードラン、	増粘多糖類)	20 000	
サラダ油	3.7	塩(並塩)	0.1	青ピーマン・生	10	酒	0.5	ロングウインナー	1本	水	炭酸Ca	アルギン酸エステル)	香料		
純カレー	0.6	しょうゆ(こいくち)	0.8	豆みそ	2.5	ノンエッグマヨネーズ	10	ケチャップ	6	(6日使用)	膨張剤	乳化剤	ビタミンD		
ローリエ	0.01	みりん	1	三温糖	1	牛乳(調理用)	0.6	ソース (ウスターソース)	3	ごま塩	カゼインNa	炭酸Ca	水		
チョコタフィー		でんぷん	4	酒 .	2	豆乳(調整)	0.6	ワイン(赤)	1	食塩	増粘剤(加工デンプン	膨張剤	(アレルケン:乳)		
大豆(県産) 乾	20	みりん	0.5	しょうゆ(こいくち)	0.85	じゃがいも	6	三温糖	0.5	黒ごま	増粘多糖類)	セルロース		1	
大豆油	1	しょうゆ(こいくち)	1.5	みりん	2	舢五山茶·粉抹茶	0.1	もやしのサラダ		でん粉	ビタミンC	ゲル化剤(加工デンプン			
ココア(ピュア)	1.4	三温糖	1	おろしにんにく	0.3	アルミカップ	1枚	もやし(緑豆)	35	調味料(アミノ酸等)	安定剤(増粘多糖類)	増粘多糖類)			
三温糖	6.2	水	2	コチジャン	0.5	切干大根と菜花の	サラダ	にんじん	8	(アレルケン:ごま)	ピロリン酸第二鉄	ビタミンC			
水	1.4	まめまめサラダ		すりごま	·1	切り干し大根	3.5	こまつな	.7	(7・25日使用)	紅麹色素	安定剤(増粘多糖類)	4		
大根サラダ		大豆(県産) 乾	7.2	でんぷん	0.45	にんじん	5	和風ドレッシング	5	ロングウィンナー	乳清ミネラル	ピロリン酸第二鉄			
だいこん	35	キャベツ	20	海藻いりサラダ		洋種なばな	8	さつまいもチップ	プス	豚肉	pH調整剤	酸味料			
にんじん	5	にんじん	12	海藻ミックス	1	和風ドレッシング	5	さつまいもチップス	1袋	食塩	酸味料	紅麹色素			
とうもろこし・ホール	5	むき枝豆	5	キャベツ	10	ヨーグルト		切り目入り小型	パン	砂糖	香料	香料			
ほうれんそう	8	ソイドレッシング	5	もやし(緑豆)		ヨーグルト	12	コッペパン(給食用)	15	香辛料(白こしょう、	クチナシ色素	メタリン酸Na			
青じそドレッシング	5	委託麦ご飯		にんじん		普通牛乳		普通牛乳		カルワイ、マスタード)	(アレルゲン:乳、	(アレルゲン:大豆)			
委託麦ご飯		精白米(強化米入)	12	青じそドレッシング	5	牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本	(アレルケン:豚肉)	卵、小麦、大豆)		1		
精白米(強化米入)	15	おおむぎ・米粒麦	15	いよかん						(7・25日使用)	y	1			
おおむぎ・米粒安	15	普通牛乳		いよかん	15					さつまいもチップス			2		
普通牛乳		牛乳(普通牛乳)	1本	委託麦ご飯						さつま芋(国産)					
牛乳(普通牛乳)	1本			精白米(強化米入)	15	1				砂糖			1		
				おおむぎ・米粒麦	15	1		1		植物油脂					
1	1			普通牛乳		1									
A 23444A A				牛乳(普通牛乳)	1本	1. F.M. L. L. A. A.									

☆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。

<sup>&</sup>lt;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、愛知、長野、北海道、青森、群馬、九州、関東等 果物・・・青森、長野、愛媛等 食肉・・・・岐阜、宮崎 魚介類・・・北海道、東シナ、カナダ、アルゼンチン、ノルウェー等