

令和7年



7月・8月よていにんだてひょう

はや 早ね、はや 早おきをして、あさ 朝ごはんをしっかり食べて、あつ 暑さに負けない体をつくしましょう。
こまめな水分補給であつ 熱中症を予防しましょう。

御嵩町学校給食センター
TEL:67-0238

月	火	水	木	金
御嵩町町制施行70周年記念ウィーク 御嵩町は昭和30年2月1日に、当時の中町、上之郷村、御嵩町、伏見町が合併して、現在の御嵩町になりました。今年は御嵩町町制70周年、つまり70歳のお誕生日を迎えました。これを記念して7日から11日の給食は、ふるさとの食べ物や歴史を知り、昔の給食を味わうなど、記念給食・企画給食をだします。みんなでおいしさを味わいましょう。		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。 8日 大豆 岐阜県では使っていない山豆で「フクユタカ」という大豆をたくさん作っています。御嵩町では「中鉄」という伝統ある大豆を栽培しています。コクがあり味がよい大豆です。 10日 飛騨牛 岐阜県内で14か月以上育てられた黒毛和牛の牛肉です。きめ細やかでやわらかいのが特長です。		
御嵩町産の食べ物 へごやまちゃ みたけみそ じゃがいも ピーマン なす	1日 うめおかかあえ あげなすのにくみそかけ むぎごはん さわにわん 小651kcal 中825kcal	2日 とりにくじゃが かわはぎのてんぷら うどん にくうどんのしる 小652kcal 中852kcal	3日 きりぼしだいこんのチャプチェ あじのなんばんづけ むぎごはん ちゅうかとうがんスープ 小633kcal 中789kcal	4日 セタにちなんだ献立 キラキラゆかりあえ ◎たなばたゼリー とりにくのねぎだれ むぎごはん たなばたじる 小611kcal 中770kcal
御嵩町町制施行70周年記念ウィーク				
7日 町制施行70周年記念給食 ◎いろいろちくぜんに ◎おいしいバームクーヘン ◎ごましお さわらのダブル へごやまちゃやき せきはん みたけみそのおいしみそしる 小725kcal 中850kcal	8日 ぎふ♡ラブ献立 御嵩の食材満載献立 ◎にんじんサラダ(イタリアンドレ) ◎ぎふのももゼリー へごやまちゃタフィ みたけのやさいたっぷり なつやさいカレーライス 小743kcal 中936kcal	9日 御嵩宿大名の夕飯 ◎あおなごまあえ かにさいぞうのあじつけのり あげやき豆腐のたけのこいりあんかけ ゆばとたまごのむぎごはん すましじる 小616kcal 中796kcal	10日 ぎふ♡ラブ献立 飛騨牛献立 ◎ぶどうまめ ◎オレンジ 70しゅうねんおいおいコロッケ むぎごはん ひだぎゅういり むぎごはん すきやき 小769kcal 中958kcal	11日 懐かしい給食献立 ◎せんきゃべツ(わふうドレ) いちごミックスジャム くじらのノルウェーに コッペパン やさいスープ 小671kcal 中824kcal
14日 上小おすすめ献立 ◎はるさめサラダ(パンパンドレ) ◎クレープ ぎょうざのあまずあん(小2 中3) むぎごはん みたけみそのみそしる 小691kcal 中869kcal	15日 きりぼしだいこんのサラダ(わふうドレ) ◎にゅうさんきんいんりょう チキンカツ トマトライス 小661kcal 中781kcal	16日 図書献立 ◎ゆでとうもろこし ◎こざかな ◎いかのハーブやき ソフトめん なつのミートソース 小692kcal 中884kcal	17日 きんぴらごぼう ◎さばのてりやき むぎごはん しろみそしる 小638kcal 中808kcal	18日 歯の日 ◎かぼちゃサラダ(かおりごまドレ) ◎ヨーグルト ささみのレモンに アルファベットスープ くろコッペパン 小690kcal 中839kcal
★七夏の行事食—そうめん— 毎年7月7日は、五節句のひとつ「七夕」です。中国から伝わった「織姫と彦星」の伝説や、日本の「棚機つ女」の伝説がもとになった行事で、機械の糸や夜空の天の川に見立てて「そうめん」を食べる風習があります。		16日 図書献立 「ぎょうれつのできるスパゲッティやさん」 ねずみ一家がおひるごはんのスパゲッティを食べようとした、その時...「ぐうううう〜」窓の外からものすごく大きなおなかのなる音が聞こえました。窓を開けると、そこには、お昼寝をしすぎて、おなかが大変な状態になって動けないでいるレッサーパンダさんがぐったりしています。		8月29日 ◎グリーンサラダ(わふうドレ) れいとうみかん ハンバーグ オニオントマトソース きりめいり だいたつぷり まるパン ポトフ 小648kcal 中777kcal

☆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。◎印は学校配送。

令和7年7月 学校給食予定献立表

御嵩町学校給食センター

1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	14日(月)	15日(火)
さわにわん	肉うどんの汁	中華冬瓜スープ	七夕汁	御嵩みそのお祝いみそ汁	御嵩の野菜たっぷり夏野菜カレー	湯葉とたまごのすまし汁	飛騨牛いすきやき	野菜スープ	御嵩みそ味噌汁	トマトライス
だいこん	40 豚もも肉	25 とうがん	50 星型かまぼこ	10 冷凍豆腐	20 かぼちゃ	13 湯葉(生)	8 はくさい	52 たまねぎ	35 冷凍豆腐	20 アルファ化米
にんじん	10 酒	0.5 たまねぎ	25 そうめん(乾)	3.5 油あげ	5 青ピーマン・生	5 ねぎ	5 にんじん	15 とうもろこし・ホール	12 油あげ	3 豚もも肉
えのきたけ	8 しめじ	5 にんじん	10 ねぎ	5 たまねぎ	13 なす	13 えのきたけ	10 かまぼこ	8 にんじん	15 たまねぎ	13 ワイン(白)
ごぼう	10 ごぼう	9 ねぎ	5 たまねぎ	25 だいこん	20 じゃがいも	30 かまぼこ	6 ねぎ	15 じゃがいも	30 だいこん	30 たまねぎ
ねぎ	6 にんじん	5 かまぼこ	8 にんじん	12 えのきたけ	5 たまねぎ	40 たまねぎ	20 糸こんにゃく	25 ベーコン(豚)	8 えのきたけ	6 にんじん
豚もも肉	8 たまねぎ	40 鳥がらスープ	1 えのきたけ	8 ねぎ	7 セロリ	5 液卵	12 牛(和牛)もも	25 パセリ・乾	0.05 ねぎ	7 マッシュルーム
酒	1 ねぎ	6 中華だし	0.8 オクラ	5 里芋	15 豚もも肉	20 でんぶん	0.5 牛(輸入肉)もも	15 しょうゆ(すくち)	1.2 里芋	10 むぎ枝豆
しょうゆ(すくち)	3 干しいたけ	0.5 しょうゆ(すくち)	1.1 フレーク節	2 カットわかめ	0.2 クミン	0.03 フレーク節	2.5 焼き豆腐	20 チキンコンソメ	0.8 カットわかめ	0.2 とうもろこし・ホール
塩(並塩)	0.3 かまぼこ	5 酒	1.8 和風だし	0.5 煮干し	2 脱脂粉乳(国産)	3 和風だし	0.4 えのきたけ	10 塩(並塩)	0.45 煮干し	2.5 サラダ油
和風だし	0.4 しょうゆ(すくち)	2.6 こしょう(白)	0.01 しょうゆ(すくち)	3 昆布素干	1 サラダ油	4 しょうゆ(すくち)	4.2 サラダ油	0.5 こしょう(白)	0.01 和風だし	0.3 洋風だし
フレーク節	2.5 しょうゆ(すくち)	3.2 塩(並塩)	0.45 塩(並塩)	0.15 みたけみそ	8 ルウ用小麦粉	3.6 塩(並塩)	0.1 しょうゆ(すくち)	6.8 ぐじらのノルウェー煮	4 塩(並塩)	0.8 塩(並塩)
こしょう(黒)	0.02 フレーク節	3 あじの南蛮漬け	鶏肉のねぎだれ	大豆ペースト	3 純カレー	0.7 揚げ焼き豆腐の佃煮あんかけ	3 酒	2.5 ぐじら(あかみ)冷凍	0.15 みたけみそ	4 こしょう(白)
揚げなすの肉みそかけ	和風だし	0.5 あじ	1 鶏もも皮つき	1 鶏肉のねぎだれ	和風だし	1 洋風だし	2 焼き豆腐	1 純カレー	50 餃子のあまずあん	4 ケチャップ
なす	1 本	1.2 酒	1.2 酒	2 塩のダブル輪五山菜漬	2 ソース(ウスターソース)	5 でんぶん	4.2 和風だし	0.5 おろしにんにく	0.3 餃子	2 ソース(ウスターソース)
小麦粉・薄力粉	1.5 塩(並塩)	0.5 塩(並塩)	0.2 しょうゆ(すくち)	1.5 さわら	1 切	3 小麦粉・薄力粉	0.4 70周年お祝いコロッケ	酒	2 大豆油	3 チキンカツ
小麦粉・薄力粉	6.5 かまぼこ	0.03 しょうゆ(白)	0.03 しょうゆ(白)	1 塩(並塩)	0.1 ワイン(赤)	2 大豆油	3.2 かぼちゃコロッケ	1 しょうゆ(すくち)	0.8 しょうゆ(すくち)	1.5 鶏むね皮なし
液卵	1.5 かまぼこ	1 枝	4 こしょう(白)	0.02 こしょう(白)	0.02 ガイスチーズ	3 だいこん	10 大豆油	4 しょうゆ(すくち)	2 三温糖	1.5 ワイン(白)
パン粉・乾燥	7 小麦粉・薄力粉	7.5 米粉	2 でんぶん	4 酒	0.5 おろしにんにく	0.8 たけのこ・水煮	5 ぶどう豆	でんぶん	6 酢・米酢	1.5 塩(並塩)
大豆油	4 でんぶん	2 大豆油	3.2 ねぎ	4 ノンオイルマヨネーズ	10 おろし生姜	0.8 サラダ油	0.1 大豆(国産) 乾	18 大豆油	3 でんぶん	0.15 こしょう(白)
豚ひき肉	20 あおのり(寒干し)	0.05 しょうゆ(すくち)	3.5 しょうゆ(すくち)	2.6 牛乳(調製用)	0.6 おろしりんご	3 しょうゆ(すくち)	2 ケチャップ	6 ソース(ウスターソース)	5.4 水	3.5 小麦粉・薄力粉
ねぎ	3 刻み生姜	0.35 三温糖	2.11 しょうゆ(すくち)	2.4 豆乳(調整)	0.6 塩(並塩)	0.5 三温糖	1.5 三温糖	2 三温糖	2.7 春雨サラダ	2.4 液卵
豆みそ	4 水	14 酢・米酢	3.5 酒	1 じゃがいも	6 サラダ油	0.5 三温糖	2 三温糖	2 三温糖	2 マロニー	4.5 パン粉・乾燥
みたけみそ	4 大豆油	2.5 しょうゆ(すくち)	2 三温糖	1.3 輪五山菜・粉末茶	0.1 しょうゆ(すくち)	1.2 酒	2 オレンジ	三温糖	2.7 にんじん	5 大豆油
酒	2 鶏肉じゃが	唐辛子(一味)	0.01 酢・穀物酢	0.8 輪五山菜・粉末茶	0.1 ローリエ	0.01 でんぶん	0.2 バレンシアオレンジ	1 せんきゃべつ	キャベツ	20 ケチャップ
みりん	2.5 たまねぎ	36 たまねぎ	10 キラキラゆかり和え	アルミカップ	1 枝	5 水	2 委託麦ご飯	キャベツ	40 チンゲンツアイ	7 ソース(ウスターソース)
三温糖	6 にんじん	12 にんじん	3 キヤベツ	28 彩り筑前煮	ガラムマサラ	0.005 青菜のごま和え	1 白米(強化米)	1 しょうゆ(すくち)	3 とうもろこし・ホール	6 三温糖
でんぶん	0.1 じゃがいも	60 切干大根のチャブチ	こまつな	10 鶏もも肉	10 輪五山菜タフィー	15 にんじん	5 普通牛乳	1 しょうゆ(すくち)	10 酢・穀物酢	1 しょうゆ(すくち)
水	6 カットいんげん	4 豚もも肉	10 とうもろこし・ホール	8 たけのこ・水煮	7 大豆(国産) 乾	15 しょうゆ(すくち)	10 牛乳(普通牛乳)	1 しょうゆ(すくち)	7 三温糖	0.5 酒
梅おかかあえ	糸こんにゃく	12 おろし生姜	0.3 角寒天	0.5 ごぼう	15 でんぶん	1.5 はくさい	20 (7日のつづき)	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	0.1 切干大根のサラダ
ほうれんそう	10 鶏もも皮つき	20 おろしにんにく	0.3 ゆかり粉	0.8 にんじん	7 大豆油	5 白いりごま	1.4 お祝いチームクーヘン	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	5 切り干し大根
キャベツ	23 サラダ油	0.32 サラダ油	0.6 塩(食塩)	0.1 赤こんにゃく	7 三温糖	5 白いりごま	1.4 お祝いチームクーヘン	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	5 にんじん
もやし(緑豆)	20 酒	0.4 切り干し大根	6 白いりごま	1 こんにゃく	7 輪五山菜・粉末茶	0.5 すりごま	1.4 お祝いチームクーヘン	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	5 こまつな
ゆかり粉	0.3 しょうゆ(すくち)	0.8 にんじん	7 セタゼリー	凍り豆腐	1.8 脱脂粉乳(国産)	0.5 しょうゆ(すくち)	2.5 ごま塩	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	8 和風ドレッシング
かつお節	1.2 しょうゆ(すくち)	3.8 青ピーマン・生	1 セタゼリー	1 干しいたけ	0.5 水	1.2 三温糖	0.5 ごま塩	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	5 和風ドレッシング
しょうゆ(すくち)	1.7 三温糖	1.8 赤ピーマン・生	1 委託麦ご飯	むぎ枝豆	5 人参サラダ	0.3 しょうゆ(すくち)	0.5 ごま塩	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 乳酸菌飲料
三温糖	0.5 和風だし	0.8 赤こんにゃく	3 精白米(強化米)	1 三温糖	1 しょうゆ(すくち)	2.5 もやし(緑豆)	17 精白米(強化米)	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 乳酸菌飲料
委託麦ご飯	バックうどん	中華だし	0.3 おおむぎ・米粒	1 三温糖	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 普通牛乳
精白米(強化米)	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	2.7 普通牛乳	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 しょうゆ(すくち)	1 普通牛乳
おおむぎ・米粒	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1.8 牛乳(普通牛乳)	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 普通牛乳
普通牛乳	牛乳(普通牛乳)	1 牛乳	0.6 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 普通牛乳
牛乳(普通牛乳)	1 牛乳	1 牛乳	1.5 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 牛乳	1 普通牛乳

16日(水)	17日(木)	18日(金)	4日使用 星型かまぼこ	7日使用 大豆ペースト	8日使用 岐阜のももゼリー	11日使用 いちごミックスジャム	15日使用 乳酸菌飲料	8月29日(金)
夏のミートソース	白味噌汁	アルファベットスープ	魚肉	大豆 水	もも果汁	水あめ	乳製品(脱脂粉乳)	大豆たっぷりポトフ
豚ひき肉	22 油あげ	4 アルファベットマカロニ	3.5 うらごし南瓜	(アレルギー:大豆)	水あめ	砂糖	砂糖	キャベツ
たまねぎ	60 冷凍豆腐	20 たまねぎ	30 加工濃粉	7日使用	砂糖	砂糖	砂糖・異性化液糖	たまねぎ
にんじん	15 にんじん	8 にんじん	10 馬鈴薯濃粉	お祝いチームクーヘン	砂糖	砂糖	砂糖	にんじん
なす	20 だいこん	10 キヤベツ	30 砂糖	液全卵	砂糖	砂糖	砂糖	ベーコン(豚)
ガイスチーズ	2 えのきたけ	10 鶏もも皮つき	10 発酵調味料	小麦粉調製品	砂糖	砂糖	砂糖	サラダ油
ケチャップ	14 たまねぎ	15 酒	0.5 食塩	マーガリン	砂糖	砂糖	砂糖	豚もも肉
トマトピューレ 3k	16 カットわかめ	0.5 サラダ油	0.2 加工油脂	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	ワイン(白)
ソース(中濃)	5 ねぎ	5 チキンコンソメ	1.5 しょうゆ(すくち)	コーンスターチ	砂糖	砂糖	砂糖	じゃがいも
洋風だし	0.3 和風だし	0.2 塩(並塩)	0.3 しょうゆ(すくち)	水	砂糖	砂糖	砂糖	大豆(国産) 乾
チキンコンソメ	0.4 白みそ	8 こしょう(白)	0.01 小麦粉 食塩	油脂加工品	砂糖	砂糖	砂糖	セロリ
塩(並塩)	0.8 煮干し	3 しょうゆ(すくち)	1.5 (アレルギー:小麦)	水あめ	砂糖	砂糖	砂糖	ローリエ
こしょう(白)	0.02 鯖のてりやき	ささみのレモン煮	4日使用	ベーキングパウダー	砂糖	砂糖	砂糖	こしょう(白)
サラダ油	0.3 さば	1 鶏ささ身(若鶏)	1 七タゼリー	香料製剤	砂糖	砂糖	砂糖	塩(並塩)
ルウ用小麦粉	5 塩(並塩)	0.2 酒	2 (アレルギー:小麦)	(アレルギー:小麦、卵)	砂糖	砂糖	砂糖	チキンコンソメ
サラダ油	4 酒	2 塩(並塩)	0.2 砂糖・ぶどう糖果糖液糖	7日使用	砂糖	砂糖	砂糖	ハンバーグ
おろしにんにく	0.5 おろし生姜	0.3 こしょう(白)	0.02 砂糖 ぶどう糖	乳・卵・小麦不使用	砂糖	砂糖	砂糖	たまねぎ
おろし生姜	0.5 みりん	1.2 でんぶん	5 レモン果汁(濃縮還元)	お祝いスイートポテト	砂糖	砂糖	砂糖	サラダ油
ワイン(赤)	1 しょうゆ(すくち)	2.4 大豆油	3 水	さつまいもペースト	砂糖	砂糖	砂糖	ケチャップ
三温糖	0.4 三温糖	1.8 レモン・果汁・生	4.5 酸味料	7日使用	砂糖	砂糖	砂糖	ソース(ウスターソース)
いかのハーブ焼き	酒	1.2 しょうゆ(すくち)	5 ゲル化剤(増粘多糖類)	乾燥マッシュポテト	砂糖	砂糖	砂糖	ワイン(赤)
いか	1 切	0.1 砂糖・中ざら	3.5 (アレルギー:ゼリー)	ショートニング	砂糖	砂糖	砂糖	三温糖
ワイン(白)	0 水	0.25 かまぼこ	40 砂糖 ぶどう糖	たんぱく加工品	砂糖	砂糖	砂糖	グリーンサラダ
塩(並塩)	0.18 でんぶん	0.25 かまぼこ	10 砂糖 ぶどう糖	(豆乳、植物油)	砂糖	砂糖	砂糖	キャベツ
こしょう(黒)	0.02 きんぴらごぼう	かまぼこ	10 ぶどう果汁(濃縮還元)	大豆たん白、その他)	砂糖	砂糖	砂糖	きゅうり
しょうゆ(すくち)	1 ごぼう	30 きゅうり	7 水	米粉	砂糖	砂糖	砂糖	こまつな
レモン・果汁・生	0.3 にんじん	7 にんじん	5 酸味料	水溶性食物繊維	砂糖	砂糖	砂糖	もやし(緑豆)
バジルホール	0.05 つきこんにゃく	10 たまねぎ	5 ゲル化剤(増粘多糖類)	食塩 水	砂糖	砂糖	砂糖	和風ドレッシング
おろしにんにく	0.2 赤こんにゃく	6 しょうゆ(すくち)	5 ゲル化剤(増粘多糖類)	安定剤(カードラン)	砂糖	砂糖	砂糖	冷凍みかん
オリーブ油	1 カットいんげん	5 ヨーグルト	5 ビタミンC 香料	炭酸Ca 香料	砂糖	砂糖	砂糖	冷凍みかん
ゆでとうもろこし	サラダ油	0.45 ヨーグルト	1 クエン酸鉄Na 香料	pH調整剤	砂糖	砂糖	砂糖	切り目入り丸パン
カットとうもろこし	1 しょうゆ(すくち)	2.6 黒パン	1 黒さとうパン	(モチーフ)	砂糖	砂糖	砂糖	コッペン(給食用)
塩(食塩)	0.22 酒	1 黒さとうパン	1 普通牛乳	1 普通牛乳	砂糖	砂糖	砂糖	普通牛乳
小麦	1 酒	0.6 牛乳(普通牛乳)	1 牛乳(普通牛乳)	1 牛乳(普通牛乳)	砂糖	砂糖	砂糖	牛乳(普通牛乳)
ソフトパンゲティ	三温糖	1.8 唐辛子(一味)	0.01 砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	
ソフト麺	1袋	0.01 唐辛子(一味)	1.5 砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	
普通牛乳	すりごま	0.3 (7日のつづき)	0.3 砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	
牛乳(普通牛乳)	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	砂糖	砂糖	砂糖	
	委託麦ご飯	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	砂糖	砂糖	砂糖	
	精白米(強化米)	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	砂糖	砂糖	砂糖	

☆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、愛知、愛媛、長野、北海道、青森、群馬、九州、関東、メキシコ等

果物・・・アメリカ、オーストラリア等 食肉・・・岐阜、宮崎 魚介類・・・北海道、韓国、ノルウェー、チリ、ペルー等