

令和8年

御嵩町学校給食センター



1月のよていこんだてひょう

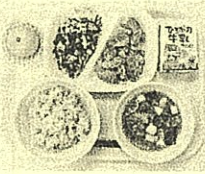


1/24~1/30は全国学校給食週間です。

27日「ワクワク！かむかむ！かんちゃんの秋野菜カラフル飯」

向陽中学校1年生チーム 中学生学校給食選手権ふるさと自慢献立受賞献立

向陽中学校では家庭科の授業で1年生全員が給食の献立を考えます。成長期に必要な鉄とカルシウムがとれるように食材を工夫し、御嵩町や岐阜県の旬の食材をたくさん使いました。そして、よくかむことの大切さを伝えるため、食材の選定や切り方にこだわりました。カラフルな彩りの美しさからワクワクした気持ちで、よくかんで食べてもらいたいと願いをこめました。



23日「図書献立 3びきのくま」

トルストイ
バスネツォフ/絵 おがさわらとよき/訳

大きいお父さんくま、中ぐらいのお母さんくま、小さな子どものくまの3匹がかけた間に、女の子がくまの家にはいりこんで……。



月	火	水	木	金
8日・20日・26日 ぎふ♡ラブ献立 大豆 岐阜県では使っていない田んぼを使い、大豆をたくさん作っています。「フクユタカ」という種類をたくさん作っていて、実粒で甘みがあるのが特徴です。 御嵩町では「中鉄砲」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自慢の大豆です。現在、給食はフクユタカを使用しています。	7日 お正月の献立 いためなます ぶりのてりやき むぎごはん しらたまそうに 小669kcal 中847kcal	8日 ぎふ♡ラブ献立 ほうれんそうサラダ(わふうドレ) へごやまちゃタフィ カレーライス 小697kcal 中885kcal	9日 ごぼうサラダ(かおりごまドレ) ミニアセロラゼリー あつあげのねぎみそやき むぎごはん かきたまじる 小698kcal 中880kcal	
12日 成人の日 御嵩町産の食べ物 みたけみそ へごやまちゃ	13日 2しよポテトサラダ(マヨネーズ) オレンジ とりにくのスタミナやき むぎごはん さわにわん 小648kcal 中820kcal	14日 ちゅうかサラダ(ちゅうかドレ) ヨーグルト ぎょうざのあまずあん(小2,3) ちゅうかめん ラーメンのしる 小625kcal 中748kcal	15日 ひじきのにつけ かみかみだいず さばのおろしかけ むぎごはん とんじる 小692kcal 中877kcal	16日 共和国おすすめ献立 もやしのサラダ(わふうドレ) やきプリンタルト フレンチトースト ミネストローネ 小686kcal 中825kcal
19日 食育の日 ゆかりあえ ぎふのりんごゼリー ししゃものいそべあげ むぎごはん にくみそおでん 小698kcal 中866kcal	20日 ぎふ♡ラブ献立 かぼちゃサラダ(マヨネーズ) キャンディチーズ(2こ) ぶたにくとだいずのコリアンあげ むぎごはん はくさいじる 小710kcal 中896kcal	21日 かいそういりサラダ(あおじそドレ) いかのこうそうやき ソフトめん ミートソース 小656kcal 中843kcal	22日 きんぴらごぼう さわらのへごやまちゃやき ほうれんそういり むぎごはん とりだんごじる 小695kcal 中880kcal	23日 図書献立 まめまめサラダ(ソイドレ) チョコクリーム シーズンチキン しょくパン かぶいりポトフ 小675kcal 中827kcal
26日	27日	28日	29日	30日
☆ 全国学校給食週間特別献立ウィーク ☆				
ぎふ♡ラブ献立献立 うのはないり とりにくのてりやき むぎごはん だいずのへんしんじる 小681kcal 中854kcal	選手権ふるさと自慢献立賞 シャキシャキカラフル ひじきサラダ(あおじそドレ) みかん あまからサクサクとりごぼう へごやまちゃ みたけみそのあき やさしいどりみそるごはん 小684kcal 中859kcal	ふるさとの味献立 うめおかかあえ さつまいもチップス ごへだ うどん きつねうどんのしる 小672kcal 中844kcal	伏見小おすすめ献立 ビビンバのぐ りんご かぼちゃのてんぷら むぎごはん しろみそる 小664kcal 中833kcal	昔なつかしい献立 いちごジャム せんきゃべつサラダ(わふうドレ) くじらのノルウェーに コッペパン やさいスープ 小624kcal 中778kcal

あけましておめでとうございます

今年(とし)はうま年(うまね)!



うまのように野菜を
たっぷり食べよう!



箸(はし)をうまく使いこなして
きれいに食べよう!



よく味わってうま味
を感じよう!



1月11日は鏡開き

鏡もちを小さく割ってお汁粉などに入れ、無病息災を願って食べる行事です。もちを小さくするのには、包丁など刃物などを使わず、木づちや手で割ります。また、「割る」ではなく「開く」という縁起のよい言葉が使われます。



★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。

御嵩町学校給食センター

23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)		(7日使用) 白玉団子		(16日使用)		(26日使用) かみかみ大豆	
かぶいりポトフ		大豆の変身汁		御嵩みその		みかん(温州)		1		きつねうどん		白味噌汁		野菜スープ		もち米粉	
かぶ・根・皮付き・生	35	たまねぎ	20	秋野菜彩りみそ汁	委託鮎五山茶ご飯		油あげ	7	油あげ	4	たまねぎ	35	加工澱粉	(生地)		豆乳	砂糖
かぶ・葉	3	にんじん	10	冷凍豆腐	20	精白米(強化米入)	70	鶏むね皮つき 切込	15	冷凍豆腐	20	おろしこし・ホール	12	水	小麦粉	砂糖	食塩
たまねぎ	40	里芋	10	油あげ	5	おおむぎ・米粒麦	7	酒	0.2	にんじん	8	にんじん	15	(9日使用)	マーガリン	米粉	(アレルギー:大豆)
にんじん	15	冷凍豆腐	20	たまねぎ	15	鮎五山茶・粉末茶	0.5	にんじん	10	だいこん	10	じゃがいも	30	ミニアセロラゼリー	砂糖	ショートニング	(28日使用)
ペーコン(豚)	4	油あげ	5	だいこん	15	酒	1	たまねぎ	20	えのきたけ	10	ペーコン(豚)	8	異性化液糖	液全卵	加工油脂	五平餅
豚もも角切り1.5cm角	6	むき枝豆	3	かぶ・根・皮付き・生	10	塩(並塩)	0.3	ねぎ	6	たまねぎ	15	パセリ・乾	0.05	アセロラ濃縮果汁	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	コーンフラワー	岐阜県産うるち米
キャベツ	20	豆乳(調整)	10	かぶ・葉	2	普通牛乳	かまぼこ		10	カットわかめ	0.5	しょうゆ(うすくち)	1.2	還元水あめ	炭酸Ca	(28日使用)	さつま芋
セロリ	2	大豆ペースト	10	里芋(洗い)	8	牛乳(普通牛乳)	1本	干しいたけ	0.5	ねぎ	5	チキンコンソメ	0.8	ゲル化剤	香料	植物油	さつま芋
ローリエ	0.01	フレーク節	3	なめこ(カットなめこ・生)	5			まいたけ(水煮)	0.6	和風だし	0.2	塩(並塩)	0.45	酸味料	カロチノイド色素	水溶性食物繊維	砂糖
こしょう(白)	0.04	豆みそ	2	ねぎ	5			しょうゆ(こいくち)	3.5	白みそ	8	こしょう(白)	0.01	ムラサキキモ色素	カロチノイド色素	大豆粉	植物油
塩(並塩)	0.4	しょうゆ(うすくち)	0.2	3	カットわかめ	0.2		しょうゆ(うすくち)	3	煮干し	3	くじらのノルウェー煮	3	トウガラシ色素	乳又は乳製品を主要	小麦不使用しょうゆ	
チキンコンソメ	1.5	和風だし	0.1	煮干し	0			フレーク節	3	かぼちゃの天ブラ	50	クエン酸第一鉄ナトリウム	50	原料とする食品	発酵調味料	(30日使用)	
ワイン(白)	1	鶏肉のてりやき		長寿素干(ミツシコン)	0			和風だし	0.8	西洋かぼちゃ	1切	純カレー	0.15	香料	加糖卵黄	水溶性食物繊維	いちごジャム
シーズンチキン		鶏もも皮つき(若鶏)	1切	みたけみそ	8			みりん(本みりん)	0.7	塩(並塩)	0.5	小麦粉・薄力粉給食用	0.03	おろし生姜	0.8	砂糖	糖類
鶏むね皮なし(若鶏)	1切	おろし生姜	1.5	甘辛ササガク鶏ごぼう				塩(並塩)	0.5	ごへだ		ベーキングパウダー	0.03	おろし生姜	2	加工デンプン	果実(いちご、りんご)
おろし生姜	0.65	酒	2	鶏むね皮つき(成鶏)	38			五平もち	1本	大豆油	4	しょうゆ(こいくち)	2	(14日使用)	香辛料	ゲル化剤	
酢・穀物酢	1.2	塩(並塩)	0.1	酒	0.5			しょうゆ(こいくち)	2	ビビンバの具		でんぶん	6	砂糖・異性化液糖	キシロース	炭酸Ca	ゲル化剤
酒	1.25	しょうゆ(こいくち)	0.8	しょうゆ(うすくち)	0.3			三温糖	3.3	豚ももビビンバ切り	22	大豆油	3	乳製品(加糖練乳)	3	乳化剤(大豆)	酸味料
しょうゆ(こいくち)	1.85	みりん(本みりん)	1	おろし生姜	0.2			酒	1.7	たけのこ・水煮千切り	12	ケチャップ 3k	5.4	乳製品(脱脂粉乳)	5.4	ピロリン酸第二鉄	香料
ハンバーグマヨネーズタイプ	5.2	でんぶん	4	でんぶん	4			みりん(本みりん)	2.8	にら	5	ソース(ウスターソース)	2.7	イソマルトオリゴ糖シロップ	2.7	香料	(アレルギー:りんご)
コーンフレーク	4.2	みりん(本みりん)	0.5	米粉	0.5			豆みそ	2.5	チンゲンツアイ	8	豆みそ	2	乳製品(全粉乳)	2	増粘剤	(23日使用)
パン粉・乾燥	2	しょうゆ(こいくち)	1.5	大豆油	3			白すりごま	2.4	もやし(緑豆)	15	三温糖	2.7	砂糖・異性化液糖	2.7	香料	チョコクリーム
粉チーズ	2	三温糖	1	ごぼう 斜め切	20			水	3.4	にんじん	15	せんキャベツサラダ		乳製品(クリーム)		増粘剤	
パセリ・乾	0.1	水	2	でんぶん	4			アルミカップ	1枚	こしょう(白)	0.04	キャベツ	40	増粘剤	40	香料	
アルミカップ	1枚	うの花いり	0.5	米粉	0.5			梅おかかあえ		ねぎ	8	にんじん	3	乳たんばく質濃縮物	3	カラメル色素	
まめまめサラダ		おかから	17	三温糖	1.8			ほうれんそう	10	酒	0.9	きゅうり	10	寒天 香料 水	10	炭酸Ca	
大豆(国産) 乾	7.2	鶏ひき肉	5	しょうゆ(こいくち)	2.5			キャベツ	23	しょうゆ(こいくち)	5.6	和風ドレッシング	7	(アレルギー:乳)	7	乳化剤(大豆)	
キャベツ	25	にんじん	10	みりん(本みりん)	1			もやし(緑豆)	20	酢・穀物酢	2	苺ジャム		(19日使用)		増粘剤	
にんじん	7	干しいたけ	0.8	水	1.5			ゆかり粉	0.3	三温糖	2.7	苺ジャム	1	はんぺん		へム鉄	
むき枝豆	5	ねぎ	5	白りごま(炒り)	0.8			かつお節	1.2	コチジャン	0.3	コッペパン		魚肉すり身		香料	
ソイドレッシング	5	油あげ	2	むき枝豆	5			しょうゆ(うすくち)	1.7	ごま油	0.5	コーンパン(給食用)	1	減粉(馬鈴薯)		乳化剤	
チョコクリーム		サラダ油	1	シャキシャキカラフルひじきサラダ				三温糖	0.5	おろしにんにく	15	普通牛乳	1本	植物油		仕込水	
チョコクリーム	1	三温糖	1.7					さつまいもチップス	1袋	りんご(1/6カット)				砂糖		仕込水	
食パン		しょうゆ(こいくち)	2.4	ひじき(干し)	1.5			さつまいもチップス	1袋	りんご	1			ぶどう糖		仕込水	
食パン(給食用)	1枚	酒	1	れんこんスライス	13			バックうどん		りんご	1			大豆蛋白		仕込水	
普通牛乳		豆乳(調整)	3	おろしこし・ホール	8									食塩		仕込水	
牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(調理用)	13	にんじん	8									加工澱粉		仕込水	
		和風だし	0.4	きゅうり	8											仕込水	
		委託麦ご飯	5	青じそドレッシング	5											仕込水	
		精白米(強化米入)	1	みかん	1											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本											仕込水	
		牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本												

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、青森、群馬、九州、関東、ニュージーランド等
果物・・・オーストラリア、長野、青森、山形、愛知、静岡等 食肉・・・岐阜、宮崎 魚介類・・・福井、韓国、ノルウェー、ペルー、南米洋等