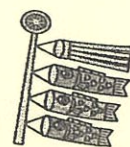




5月のよていにこんだてひょう



わかばがきれいな気持ちの良い季節になりました。早寝・早起きをして、朝ごはんをしっかり食べて元気にすごしましょう。

月	火	水	木	金
ぎふ♡ラブ献立 今年度も御嵩町や岐阜県の地場産物を紹介する『ぎふ♡ラブ献立』を実施します。ふるさと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。		ぎふ♡ラブ献立 1日 八十八夜にちなんで きりぼしだいこんのうまに さわらのへごやまちゃやき むぎごはん あわせみそしる 小672kcal 中852kcal		2日 こどもの日にちなんで うめおかかあえ かつおのあげがらめ むぎごはん わかたけじる 小672kcal 中822kcal
5日 こどもの日 御嵩町産の食べ物 へごやまちゃ みたけみそ だいこん 小677kcal 中871kcal	6日 振替休日 28日 図書献立 「ぼくがラーメンたべるとき」 ぼくがラーメンたべるとき、 とりの子は、なににしている？ とりの子のはなににしている？あそん だる？はたらいてる？それと も……。みちかなことから、 地球のうらがわのとおいしくくら しまで、いろいろなことを経験し ながら、よんでほしい絵本です。	7日 シャキシャキサラダ (かおりごまドレッシング) ぶどう ゼリー シーズンチキン キャロットピラフ 小630kcal 中742kcal	8日 ぎふ♡ラブ献立 キャベツサラダ (わふうドレッシング) へごやまちゃタフィ カレーライス 小696kcal 中885kcal	9日 だいずのいそに オレンジ さけのマヨネーズやき むぎごはん かきたまじる 小670kcal 中845kcal
12日 はるさめサラダ (パンパンジードレッシング) (小2、中3) ぎょうざのあまずあん むぎごはん まあほうどうふ 小677kcal 中871kcal	13日 きりぼしだいこんのごまあえ チキンカツ むぎごはん みたけみそ みそしる 小640kcal 中816kcal	14日 ゆかりあえ ヨーグルト やきさばの おろしかけ たけのこごはん 小604kcal 中702kcal	15日 ぎふ♡ラブ献立 だいずいりちくぜんに ししゃものへごやまちゃあげ むぎごはん おやこどんのぐ 小690kcal 中870kcal	16日 もやしサラダ (わふうドレッシング) むらさきいも チップス ポテトグラタン ジュリエンヌ スープ 小632kcal 中788kcal
19日 食育の日 にんじんサラダ (あおじそドレッシング) こうやどうふとツナのカップやき むぎごはん みたけみそ とんじる 小687kcal 中874kcal	20日 たけのこのとさに さわらのいろどりやき むぎごはん しんじやがいもと しんたまねぎの しろみそしる 小615kcal 中854kcal	21日 ぎふ♡ラブ献立 かんてんのごまずあえ へごやまちゃいりおからドーナツ うどん きつねうどんのしる 小666kcal 中847kcal	22日 ビビンバのぐ かぼちゃのかんこくふうてんぶら むぎごはん チキンはるさめ スープ 小649kcal 中822kcal	23日 ごぼうサラダ (かおりごまドレッシング) ◎パン とりにくのバーベキューソース コッペパン ミネストローネ 小600kcal 中746kcal
26日 きんぴらごぼう かじゅうグミ (あおりんご) とりにくのてりやき むぎごはん だいこんじる 小642kcal 中807kcal	27日 うのはないり ぶたにくとだいずの あげがらめ むぎごはん いなかじる 小704kcal 中891kcal	28日 図書献立 まめめめサラダ (ソイドレッシング) こざかな (小2 中3) とりのからあげ ちゅうかめん ラーメンのしる 小614kcal 中829kcal	29日 アスパラサラダ (イタリアンドレッシング) あげやきどうふのにくみそかけ むぎごはん さわにわん 小635kcal 中822kcal	30日 ぎふ♡ラブ献立 かぼちゃサラダ (マヨネーズ) あじの こうそうやき へごやまちゃ だいずたつぷり ポトフ 小578kcal 中729kcal

令和7年5月 学校給食予定献立表

御嵩町学校給食センター

1日(木)	2日(金)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	19日(月)
あわせ味噌汁	若竹汁	キャロットピラフ	カレーシチュー	かき玉汁	麻婆豆腐	御嵩みそ味噌汁	たけのこごはん	親子丼の具	ジュリエンスープ	御嵩みそ豚汁
冷凍豆腐	20 たけのこ(フレッシュ)	15 アルファ化米	65 じゃがいも	45 にんじん	10 豚ひき肉	15 冷凍豆腐	20 アルファ化米	65 たまねぎ	55 キャベツ	20 だいこん
油あげ	3 にんじん	10 ベーコン(豚)	8 にんじん	15 たまねぎ	20 冷凍豆腐	79 油あげ	3 たけのこ(フレッシュ)	20 にんじん	10 たまねぎ	40 にんじん
たまねぎ	10 みつば	3 たまねぎ	30 たまねぎ	55 かまぼこ	8 にんじん	10 たまねぎ	13 にんじん	15 液卵	40 にんじん	20 里芋
だいこん	15 えのきたけ	10 ワイン(白)	1.5 ダイスチーズ	2 えのきたけ	8 たまねぎ	30 だいにゃく	30 こんにゃく	10 鶏むね皮つき	23 しめじ	3 豚もも肉
えのきたけ	10 かまぼこ	8 にんじん	3 豚もも肉	20 カットわかめ	0.4 干しいたけ	0.5 えのきたけ	6 鶏もも皮つき	10 干しいたけ	0.5 ベーコン(豚)	8 酒
カットわかめ	0.5 カットわかめ	0.6 とうもろこし・ホール	5 サラダ油	0.4 ねぎ	6 たけのこ・水煮	10 ねぎ	7 干しいたけ	1 凍り豆腐	1.5 パセリ・乾	0.05 冷凍豆腐
ねぎ	7 しょうゆ(うすくち)	3 サラダ油	0.8 おろし生姜	0.5 液卵	12 ねぎ	10 里芋	10 サラダ油	1.2 かまぼこ	6 こしょう(白)	0.02 ごぼう
煮干し	2.5 和風だし	0.5 こしょう(白)	0.04 おろしにんにく	0.5 でんぶ	0.5 酒	1 カットわかめ	0.2 しょうゆ(うすくち)	6.5 みつば	3 塩(並塩)	0.3 こんにゃく
和風だし	0.2 フレーク節	2.5 塩(並塩)	0.57 ワイン(赤)	1.5 フレーク節	2.5 おろしにんにく	0.8 煮干し	2.5 和風だし	1.2 サラダ油	0.24 チキンコンソメ	1.5 ねぎ
豆みそ	4 塩(並塩)	0.11 洋風だし	0.5 塩(並塩)	0.5 和風だし	0.4 おろし生姜	0.8 和風だし	0.3 酒	1.5 しょうゆ(うすくち)	3.1 ポテトグラタン	煮干し
白みそ	4.5 醤油のあげがらめ	1 チキンコンソメ	1 こしょう(白)	0.02 しょうゆ(うすくち)	1.4 しょうゆ(うすくち)	3.5 豆みそ	4 三温糖	2 しょうゆ(うすくち)	1 じゃがいも	50 和風だし
鯖の佃煮五山茶焼き	かつお	45 しょうゆ(うすくち)	1 洋風だし	1.5 塩(並塩)	0.4 サラダ油	0.4 三温糖	4 焼きそばのおろしかけ	三温糖	0.7 たまねぎ	20 みたけみそ
さくら	1切 酒	1.6 シーズンチキン	脱脂粉乳(国産)	3 鮭のマヨネーズ焼き	豆みそ	5.8 チキンカツ	さば	1切 和風だし	1 ベーコン(豚)	8 豆みそ
塩(並塩)	0.1 おろし生姜	0.8 鶏むね皮なし(若鶏)	1切 しょうゆ(うすくち)	1.2 さけ	1切 三温糖	2.5 鶏むね皮なし	1切 酒	1.5 酒	1 とうもろこし・ホール	8 高野豆腐とツナの
こしょう(白)	0.02 しょうゆ(うすくち)	0.8 おろし生姜	0.65 ケチャップ	5 塩(並塩)	0.05 トウバンジャン	0.25 ワイン(白)	1 塩(並塩)	0.2 でんぶ	0.8 塩(並塩)	0.3 カップ焼き
酒	0.5 でんぶ	3 酢・穀物酢	1.2 ソース(中濃)	5.5 こしょう(白)	0.02 でんぶ	2.3 塩(並塩)	0.2 酒	0.5 水	30 こしょう(白)	0.02 凍り豆腐
ノンエッグマヨネーズ	10 大豆	3 酒	1.25 ルウ用小麦粉	4.6 酒	1.5 ごま油	0.5 こしょう(白)	0.03 三温糖	1.5 フレーク節	1 チキンコンソメ	0.5 牛乳(調理用)
牛乳(調理用)	0.6 大豆油	3 しょうゆ(うすくち)	3.7 サラダ油	3.7 ノンエッグマヨネーズ	10 中華だし	1 小麦粉・薄力粉	3.2 しょうゆ(うすくち)	2.3 しやも	2尾 サラダ油	1 豆乳(調整)
豆乳(調整)	0.6 みりん(本みりん)	1 ノンエッグマヨネーズ	5.2 純カレー	0.6 たまねぎ	10 餃子の甘酢あん	液卵	2.4 だいこん	6.4 ゆかり和え	5 牛乳(調理用)	4 たまねぎ
じゃがいも	6 しょうゆ(うすくち)	2.5 コーンフレーク	4.2 ローリエ	0.01 パセリ・乾	0.05 餃子	2 2c	4 キヤベツ	32 鮭五山茶・粉茶	0.2 ビザ用チーズ	30 大豆ペースト
鮭五山茶・粉茶	0.1 三温糖	1.5 パン・粉・乾燥	2 鮭五山茶タフィー	アルミカップ	1枚 大豆油	3 大豆油	5 こまつな	10 液卵	2 アルミカップ	1枚 1枚
アルミカップ	1枚 水	2.2 粉チーズ	2 大豆(国産) 乾	15 大豆の磯煮	しょうゆ(うすくち)	1.5 ケチャップ	2 にんじん	5 大豆油	2 もやしサラダ	ノンエッグマヨネーズ
切り干し大根の旨煮	梅おかかあえ	パセリ・乾	0.1 でんぶ	1.5 ひじき(干し)	1.5 三温糖	1.5 ソース(ウスターソース)	1.5 三温糖	0.8 大豆入り筑前煮	もやし(緑豆)	35 塩(並塩)
切り干し大根	6 ほうれんそう	10 アルミカップ	1枚 大豆油	1.5 大豆(国産) 乾	7 酢・米酢	1.5 三温糖	0.15 みりん(本みりん)	0.5 塩(食塩)	10 鶏もも皮つき	10 にんじん
にんじん	12 キヤベツ	23 シヤキシヤキサラダ	3 三温糖	5 にんじん	7 でんぶ	5 水	3.5 酒	1 ヨーグルト	7 こまつな	7 パン粉・乾燥
油あげ	4 もやし(緑豆)	20 もやし(緑豆)	25 鮭五山茶・粉茶	0.5 赤こんにゃく	5 春雨サラダ	5 マロニー	4.5 切り干し大根	3.5 普通牛乳	15 和風ドレッシング	5 粉チーズ
干しいたけ	0.3 ゆかり粉	0.3 ごぼう(サラダ用)	17 脱脂粉乳(国産)	0.5 油あげ	5 春雨サラダ	5 マロニー	5 にんじん	7 牛乳(普通牛乳) 1本	7 紫芋チップス	パセリ・乾
赤こんにゃく	3 かつお節	1.2 にんじん	8 水	1.2 カットいんげん	5 春雨サラダ	5 マロニー	5 にんじん	7 牛乳(普通牛乳) 1本	8 紫いもチップス	1袋 アルミカップ
サラダ油	0.3 しょうゆ(うすくち)	1.7 香ばしドレッシング	5 キヤベツサラダ	白いりごま	1.5 にんじん	1 キヤベツ	20 チンゲンソウアイ	20 こんにゃく	7 黒パン	人蔘サラダ
三温糖	2 三温糖	0.5 ぶどうゼリー	キヤベツ	30 酒	1 キヤベツ	1 チンゲンソウアイ	7 しょうゆ(うすくち)	3 大豆(国産) 乾	4 黒さとうパン	1 にんじん
しょうゆ(うすくち)	2 ちまき	1 ぶどうゼリー	きゅうり	8 みりん(本みりん)	1 チンゲンソウアイ	7 しょうゆ(うすくち)	6 三温糖	1 干しいたけ	0.5 普通牛乳	きゅうり
和風だし	0.5 ちまき	1本 普通牛乳	にんじん	7 しょうゆ(うすくち)	1.5 とうもろこし・ホール	0.9 酢・穀物酢	1 白すりごま	2 カットいんげん	6 牛乳(普通牛乳) 1本	もやし(緑豆)
酒	1 委託麦ご飯	牛乳(普通牛乳) 1本	とうもろこし・ホール	5 和風だし	0.9 酢・穀物酢	0.5 委託麦ご飯	0.5 委託麦ご飯	0.3 サラダ油	1 三温糖	青じそドレッシング
水	5 精白米(強化米)	1 委託麦ご飯	和風ドレッシング	5 三温糖	1.5 三温糖	0.1 精白米(強化米)	1 委託麦ご飯	1 三温糖	1 しょうゆ(うすくち)	2.8 精白米(強化米)
むき枝豆	6 おおむぎ・米粒麦	1 委託麦ご飯	委託麦ご飯	サラダ油	0.4 塩(並塩)	0.1 精白米(強化米)	1 委託麦ご飯	1 三温糖	1 しょうゆ(うすくち)	1 委託麦ご飯
委託麦ご飯	普通牛乳	普通牛乳	精白米(強化米)	1 オレンジ	棒々鶏ドレッシング	5 おおむぎ・米粒麦	1 委託麦ご飯	1 三温糖	1 しょうゆ(うすくち)	1 委託麦ご飯
精白米(強化米)	1 牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳	普通牛乳	委託麦ご飯	精白米(強化米)	1 牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳	精白米(強化米)	1 しょうゆ(うすくち)	1 委託麦ご飯
おおむぎ・米粒麦	1 牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳	普通牛乳	委託麦ご飯	精白米(強化米)	1 牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳	精白米(強化米)	1 しょうゆ(うすくち)	1 委託麦ご飯
普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	委託麦ご飯	精白米(強化米)	1 牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳	精白米(強化米)	1 しょうゆ(うすくち)	1 委託麦ご飯
牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳	普通牛乳	委託麦ご飯	精白米(強化米)	1 牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳	精白米(強化米)	1 しょうゆ(うすくち)	1 委託麦ご飯

20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)	2日使用 ちまき	16日使用 紫いもチップス
新じゃがと鶏玉ねぎの白味噌汁	きつねうどん	チキン春雨スープ	ミネストローネ	大根汁	田舎汁	ラーメンの汁	さわかん	大豆たっぷりボロ	米粉	さつま芋
たまねぎ	25 油あげ	7 マロニー	6 じゃがいも	30 だいこん	32 煮干し	2.5 豚もも肉	15 だいこん	40 キヤベツ	20 砂糖	砂糖
じゃがいも	25 鶏むね皮つき	15 たまねぎ	10 たまねぎ	30 にんじん	10 ごぼう	10 ベーコン(豚)	5 にんじん	10 たまねぎ	40 植物油	植物油
油あげ	4 酒	0.2 鶏むね皮つき	13 にんじん	15 油あげ	5 だいこん	27 にんじん	12 えのきたけ	8 にんじん	12 酵素製剤	2日・14日・15日・20日使用
カットわかめ	0.5 にんじん	10 酒	0.1 パセリ・乾	0.1 糸かまぼこ	5 ねぎ	6 ねぎ	8 ごぼう	10 ベーコン(豚)	4 食塩	たけのこ(フレッシュ)
冷凍豆腐	20 たまねぎ	20 干しいたけ	0.1 トマト水煮 ダイス	15 えのきたけ	10 こんにゃく	5 たまねぎ	20 ねぎ	6 豚もも角切り	6 水	
ねぎ	3 ねぎ	6 にんじん	10 ベーコン(豚)	6 ねぎ	8 和風だし	0.4 もやし(緑豆)	22 豚もも肉	8 ワイン(白)	1 笹葉(包材として)	
煮干し	2 かまぼこ	10 ねぎ	7 マカロニ(乾)	6 しょうゆ(うすくち)	4 油あげ	5 はくさい	25 酒	1 じゃがいも	30 (アレルギー:大豆)	ボイルたけのこ(新物)
昆布素干し(だし用)	1 干しいたけ	0.5 はくさい	20 ワイン(白)	0.5 塩(並塩)	0.3 しめじ	5 煮干し	2.5 しょうゆ(うすくち)	3 大豆(国産) 乾	9	7日使用
和風だし	0.2 しょうゆ(うすくち)	3.5 こしょう(白)	0.02 チキンコンソメ	1.5 和風だし	0.3 冷凍豆腐	20 鳥がらスープ	1 塩(並塩)	0.3 セロリ	2	14日使用
白みそ	8.1 しょうゆ(うすくち)	3 塩(並塩)	0.35 こしょう(白)	0.02 フレーク節	2.5 豆みそ	8 中華だし	1 和風だし	0.4 ローリエ	0.01	ヨーグルト
さわらの彩り焼き	フレーク節	3 中華だし	0.6 塩(並塩)	0.5 鶏肉のてりやき	唐辛子(一味)	0.01 しょうゆ(うすくち)	5.4 フレーク節	2.5 こしょう(白)	0.04	砂糖・異性化液糖
さくら	1切 和風だし	0.8 鳥がらスープ	0.6 ローリエ	0.01 鶏もも皮つき	1切 豚肉と大豆のあげがらめ	酒	1 こしょう(黒)	0.02 塩(並塩)	0.4	乳製品(加糖練乳)
塩(並塩)	0.2 みりん(本みりん)	0.7 しょうゆ(うすくち)	2 鶏肉のハーブキュウソウ	0.1 おろし生姜	1.5 豚もも角切り	40 みりん(本みりん)	0.6 揚げ焼き豆腐の肉みそかけ	チキンコンソメ	1.5	乳製品(脱脂粉乳)
こしょう(白)	0.02 塩(並塩)	0.5 かぼちゃの韓国風スープ	鶏もも皮つき	1切 酒	2 塩(並塩)	0.05 こしょう(白)	0.03 焼き豆腐	1丁 あじの香草焼き	砂糖	イソマルトオリゴ糖シロップ
酒	1 鮭五山茶入り	西洋かぼちゃ	1切 酒	2 塩(並塩)	0.1 こしょう(白)	0.8 酒	1.5 ごま油	0.4 小麦粉・薄力粉	0.35	乳製品(全粉乳)
ノンエッグマヨネーズ	10 おからドーナツ	でんぶ	0.7 塩(並塩)	0.1 しょうゆ(うすくち)	0.8 酒	5 鶏の唐あげ	2c 豚ひき肉	8 こしょう(黒)	0.04	砂糖
にんじん	7 小麦粉・薄力粉	20 小麦粉・薄力粉	6.3 こしょう(白)	0.04 みりん(本みりん)	1 でんぶ	0.5 鶏もも皮つき	2c ねぎ	2 しょうゆ(うすくち)	0.8	増粘多糖類
アルミカップ	1枚 ベーキングパウダー	0.8 ベーキングパウダー	1 おろしりんご	5 でんぶ	4 米粉	8 しょうゆ(うすくち)	1 豆みそ	7 バジルホール	0.08	増粘多糖類
たけのこの土佐煮	鮭五山茶・粉茶	0.1 おろしにんにく	0.35 ねぎ	1 みりん(本みりん)	0.5 大豆(国産) 乾	2 おろし生姜	0.2 酒	2 ガーリックパウダー	0.1	乳たんぱく質濃縮物
たけのこ(フレッシュ)	40 鮭五山茶・粉茶	0.2 コチジャン	1 レモン・果汁	1 しょうゆ(うすくち)	1.5 でんぶ	2 おろしにんにく	0.7 みりん(本みりん)	1.8 オリーブ油	1	寒天
にんじん	10 おから	18 しょうゆ(うすくち)	1.2 しょうゆ(うすくち)	2.4 三温糖	1 大豆油	2 三温糖	0.3 三温糖	6 かぼちゃサラダ	40	香料
鶏もも皮なし(若鶏)	10 有塩バター	2.5 大豆油	5 三温糖	1.5 水	2 三温糖	2.1 酒	0.7 みりん(本みりん)	6 かぼちゃ	8	香料
カットいんげん	5 三温糖	8.5 ビビンバの具	みりん(本みりん)	1.5 きんぴらごぼう	しょうゆ(うすくち)	2.2 ごま油	0.3 三温糖	2 アスパラガス	9	水
サラダ油	0.4 液卵	6 豚もも肉	22 酒	1 ごぼう	30 みりん(本みりん)	1.5 小麦粉・薄力粉	1.5 でんぶ	0.1 かぼちゃ	5	学校給食の産地表示について
かつお節	1 牛乳(調理用)	4 たけのこ・水煮	12 唐辛子(一味)	0.01 にんじん	7 水	2 でんぶ	4.5 水	6 こまつな	8	
しょうゆ(うすくち)	2 大豆油	2 にら	5 ごぼうサラダ	10 あおりの(素干し)	10 大豆油	0.1 大豆油	2 アスパラ	1 にんじん	9	
三温糖	1.5 寒天のごま煮あえ	チンゲンソウアイ	8 ごぼう	30 赤こんにゃく	6 うの花いり	まめまめサラダ	アスパラ	13 たまねぎ	5	
みりん(本みりん)	1 角寒天	0.5 もやし(緑豆)	15 にんじん	10 カットいんげん	5 おから	17 大豆(国産) 乾	7.2 キヤベツ	20 マヨネーズ	5	
酒	1 きゅうり	10 にんじん	15 きゅうり	8 サラダ油	0.45 鶏ひき肉	5 キヤベツ	25 きゅうり	12 鮭五山茶パン	1	
和風だし	0.5 キヤベツ	20 こしょう(白)	0.04 香ばしドレッシング	6 しょうゆ(うすくち)	2.6 にんじん	10 にんじん	7 とうもろこし・ホール	5 鮭五山茶パン	1	
水	1.5 にんじん	8 ねぎ	8 生パイン	酒	1 干しいたけ	0.8 むき枝豆	5 イタリアンドレッシング	5 普通牛乳	1本	
委託麦ご飯	しょうゆ(うすくち)	3 酒	0.9 パイン	1 みにん(本みりん)	1 ねぎ	5 ソイドレッシング	5 委託麦ご飯	牛乳(普通牛乳) 1本	1本	
精白米(強化米)	1 酢・穀物酢	1 しょうゆ(うすくち)	5.6 コッペンパン	和風だし	0.6 油あげ	2 小魚	精白米(強化米)	1 委託麦ご飯	1 委託麦ご飯	
おおむぎ・米粒麦	1 三温糖	1 酢・穀物酢	2 コッペンパン(給食用)	1 三温糖	1.8 サラダ油	1 小魚	おおむぎ・米粒麦	1 委託麦ご飯	1 委託麦ご飯	
普通牛乳	ごま油	0.5 三温糖	2.7 普通牛乳	唐辛子(一味)	0.01 三温糖	1.7 中華そば	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	
牛乳(普通牛乳) 1本	すりごま	2 コチジャン	0.3 牛乳(普通牛乳) 1本	すりごま	1.5 しょうゆ(うすくち)	2.5 中華そば	1袋 牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	
(22日のつづき)	バックうどん	ごま油	(26日のつづき)	ごま油	0.3 酒	1 普通牛乳	(27日のつづき)	普通牛乳	普通牛乳	
精白米(強化米)	1 うどん(給食用ゆで)	1袋 おろしにんにく	1 精白米(強化米)	1 果汁ぐみ	豆乳(調整)	3 牛乳(普通牛乳) 1本	精白米(強化米)	1 委託麦ご飯	1 委託麦ご飯	
おおむぎ・米粒麦	1 普通牛乳	炒り卵	15 おおむぎ・米粒麦	1 果汁(青りんご)	1袋 牛乳(調理用)	13 牛乳(普通牛乳) 1本	おおむぎ・米粒麦	1 委託麦ご飯	1 委託麦ご飯	
牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	委託麦ご飯	牛乳(普通牛乳) 1本	委託麦ご飯	和風だし	0.4 牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	

☆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。