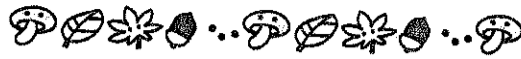


11月のよていにいんでてひょう

あさばん さね
 ~朝晩、寒くなってきました~
 あゆ げんき す
 冬を元気に過ごすために..何でも食べて、体を動かして元気に過ごしましょう。
 けんこう あいことば
 健康への合言葉は...

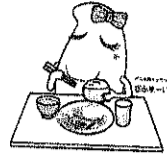


御嵩町学校給食センター

★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。

おかずをつけて、しっかり

はやね
「早寝・早起き・朝ごはん！」



★学校給食で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中央会から一部補助を受けています。

月	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日
給食に関わる多くの人に感謝して食べましょう。 食べ物の命にも感謝!	きんぴられんこん さばのおろしかけ むぎごはん だいこんのみそしる 小 704kcal 中 895kcal	マカロニサラダ (マヨネーズ) カスタードプリン とりにくのパーベキューやき まこもだけごはん 小 678kcal 中 791kcal	ぶんか 文化の日 	キャベツとコーンのサラダ (やさしいっぱいドレ) ヨーグルト きなこパン ポトフスープ 小 675kcal 中 836kcal
7日	8日 いい歯の日	9日	10日	11日
にしよくポテトサラダ (マヨネーズ) りんご そぼろごはんのぐ むぎごはん けんちんじる 小 711kcal 中 896kcal	ごぼうサラダ (かおりゴマドレ) かつおふりかけ だいがくいも むぎごはん かんとうに 小 709kcal 中 898kcal	フロccoliーサラダ (やさしいっぱいドレ) パイン チョコタフィー ソフトめんのみートソース 小 726kcal 中 921kcal	うのはなのいりに みかん さんまのしおやき むぎごはん ぶたじる 小 680kcal 中 858kcal	ゆでやさい (マヨネーズ) ごさかな ハンバーグ ケチャップソース まるパン クリームシチュー 小 737kcal 中 941kcal
14日	15日	16日 共和中希望献立	17日	18日
だいこんサラダ (パンパンジードレ) ひじきのにも さわらのこうそうやき さつまいもとわかめのごはん 小 583kcal 中 692kcal	かおりあえ ししゃものからあげ むぎごはん おやこに 小 640kcal 中 805kcal	マロニーサラダ ヨーグルト とりにくのからあげ 小2・中3こ ラーメン 小 679kcal 中 826kcal	きりぼしだいこんのミルクに みかん さけのマヨネーズやき むぎごはん みたけみそのみそしる 小 683kcal 中 861kcal	ブロッコリーサラダ (やさしいっぱいドレ) いかフライ ABC アルファベットスープ 小 637kcal 中 795kcal
21日	22日	23日	24日	25日
まめサラダ (かおりゴマドレ) やさいいっぱいのやきにく むぎごはん かきたまじる 小 625kcal 中 796kcal	わかめサラダ (あおじドレ) さつまいもとれんこんチップス カレーライス 小 685kcal 中 867kcal	きんろうかんしゃ ひ 勤労感謝の日 	はくさいのごまあえ りんご さばのみそかけ むぎごはん よしのじる 小 635kcal 中 798kcal	シャキシャキサラダ (かおりゴマドレ) キャンディチーズ あげぎょうざ 小2・中3こ きりめコッペ やきそば 小 679kcal 中 855kcal
28日 調理員さんおすすめ	29日	30日	歯や骨をつくる カルシウムの多い食べ物	
かいそうサラダ (パンパンジードレ) ミルクプリン さけフライ キムたくごはん 小 692kcal 中 810kcal	キャベツとコーンのサラダ (やさしいっぱいドレ) だいずとごさかなのあげに ハヤシライス 小 787kcal 中 997kcal	きんぴらごぼう みかん はつしもおやき きつねうどん 小 677kcal 中 829kcal	11月8日は「いい歯の日」 カルシウムを多く含む食べ物: ミルク、ヨーグルト、牛乳・乳製品、小魚、干しエビ、大豆・大豆製品、ひじきなどの海藻、小松菜などの青菜	

平成28年11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)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	14日(月)	15日(火)	16日(水)
大根の味噌汁	まこもだけごはん	ポトフ	けんちん汁	関東煮	ミートソース	豚汁	クリームシチュー	さつま芋とわかめの親子煮	親子煮	中華そばの汁
大根 25	アルファ化米 65	じゃがいも 30	里芋 20	だいこん・根・ 50	豚ひき肉 20	里芋 10	じゃがいも 40	アルファ化米 65	たまねぎ 45	豚肩ロース 10
とうがん 10	まこもだけごはん 15	たまねぎ 40	油あげ 4	にんじん・皮つ 10	たまねぎ 65	だいこん・根・ 20	たまねぎ 40	さつま芋ダイス 25	にんじん 12	にんじん・皮つ 8
油あげ 3	にんじん・皮つ 15	にんじん・皮つ 20	だいこん・根・ 20	竹輪(焼き竹輪 10	にんじん・皮つ 15	にんじん・皮つ 10	にんじん・皮つ 20	炊きこみワカメ 2	液卵 30	ねぎ 8
にんじん・皮つ 10	こんにやく 5	ベーコン(豚) 10	にんじん・皮つ 7	はんぺん 25	ダイスチーズ 2	豚もも肉2cm 8	とうもろこし 10	サラダ油 0.5	鶏もも皮つき 15	たまねぎ 20
冷凍豆腐 20	まぐろ・水煮・ 10	かぶ・根・皮付 30	ごぼう 10	角昆布 1.2	ケチャップ 3 14	ごぼう(ささ 8	ベーコン(豚) 10	鯨の香辛焼き	干しいたけ 0.5	たけのこ・水煮 5
カットわかめ 0.3	干しいたけ 5	チンゲン菜 1	冷凍豆腐 20	こんにやく サ 20	ソース(中濃) 5	冷凍豆腐 15	ルウ用小麦粉 4	さわら 1切	かまぼこ 10	もやし(緑豆) 15
ねぎ 5	サラダ油 1.2	こしょう(白) 0.04	鶏むね皮つき 8	うずら卵・水煮 2	洋風だし 0.3	ねぎ 5	サラダ油 3.2	ワイン(白) 1.5	みつば(根みつ 3	はくさい 20
えのきたけ 8	しょうゆ(こい 6.5	塩(並塩) 0.4	フレーク節 1.5	みりん(本みり 1	酒 1	コンソメ(乾燥 0.4	和風だし 0.5	チキンコンソメ 1.5	こしょう(黒) 0.04	しょうゆ(こい 2
フレーク節 2.2	和風だし 1.2	チキンコンソメ 2	しょうゆ(こい 4	酒 1	コンソメ(乾燥 0.4	和風だし 0.8	豆みそ 5	サラダ油 0.4	しょうゆ(こい 0.8	しょうゆ(うす 2.5
和風だし 0.5	酒 1.5	ワイン(白) 1	和風だし 0.8	しょうゆ(こい 0.3	和風だし 1	こしょう(白) 0.02	みたけみそ 4	ダイスチーズ 3	バジルホール 0.08	しょうゆ(うす 1.2
豆みそ 4.5	三温糖 2	サラダ油 1	塩(並塩) 0.3	フレーク節 1.5	サラダ油 0.3	酒 0.5	サラダ油 0.2	こしょう(白) 0.02	ガーリック(ハ 0.1	三温糖 1
みたけみそ 4.5	鶏肉のバーベキュー	きなこ揚げパン	そぼろごはんの具	フレーク節 1.5	サラダ油 0.3	酒 0.5	サラダ油 0.2	こしょう(白) 0.02	オリーブ油 1	和風だし 1
さばのおろしに	鶏もも皮つき(1切)	コンペバン(給 1	鶏むね肉 2.4	大学芋 30	ルウ用小麦粉 5	酒 0.5	サラダ油 0.2	こしょう(白) 0.02	オリーブ油 1	和風だし 1
さば 1切	しょうゆ(こい 1.8	大豆油 5	三温糖 3.0	さつまいも 60	サラダ油 4	サンマの塩焼き 5	サンマの塩焼き 5	塩(並塩) 0.4	だいこん・根・ 40	みりん(本みり 1
酒 1.5	おろし生姜 1.3	三温糖 4.5	酒 1.2	大豆油 3	おろしにんにく 0.5	さんま1/2切 1切	塩(食塩) 0.8	ハンバーグのケチャ 1	にんじん・皮つ 5	でんぶん 2
おろし生姜 1	おろしりんご 6.3	きなこ 8	しょうゆ(うす 3.5	三温糖 3.5	おろし生姜 0.5	うの花いり煮 1	うの花いり煮 1	チキン&ポーク 1	とうもろこし 8	ししゃもの唐揚げ 2尾
でんぶん 4	レモン・果汁・ 0.38	塩(食塩) 0.15	おろし生姜 0.5	みりん(本みり 1	ワイン(赤) 1	鶏ひき肉 5	鶏ひき肉 5	ソース(中濃) 3	チンゲンツアイ 10	鶏もも皮つき(2こ
小麦粉・薄力粉 4	しょうゆ(こい 2	キャベツとコーンの 1	にんじん・皮つ 23	しょうゆ(こい 1.5	三温糖 0.4	おから 18	おから 18	ケチャップ 3 8	チンゲンツアイ 10	鶏もも皮つき(2こ
大豆油 4	三温糖 1.3	キャベツ 35	みつば 5	黒ごま 20	水 2	鶏ひき肉 5	鶏ひき肉 5	ソース(中濃) 3	棒々鶏ドレ 6	酒 1
みりん(本みり 1	みりん(本みり 0.25	きゅうり 10	炒り卵 20	水 5	大豆(国産) 20	にんじん・皮つ 7	にんじん・皮つ 7	三温糖 0.5	ひじきの煮付け 3	おろし生姜 0.5
三温糖 2	水 1.5	とうもろこし 8	刻み生姜 1	ごぼうサラダ 1	大豆油 1	干しいたけ 0.5	干しいたけ 0.5	ワイン(赤) 1	ひじき(干し) 3	でんぶん 2
しょうゆ(こい 2.8	マカロニサラダ 1	にんじん・皮つ 5	二色ポテトサラダ 10	もやし(緑豆) 10	ココア(ピュア 1.25	ねぎ 8	ねぎ 8	ゆで野菜(サンド用) 1	にんじん・皮つ 10	大豆油 3
だいこん・根・ 10	マカロニ(乾) 7	野菜いっぱいド 6	さつま芋ダイス 35	ごぼう(サラダ 25	三温糖 6.2	油あげ 2.5	油あげ 2.5	キャベツ 35	油あげ 3	番りおえ 40
きんぴられんこ 10	とうもろこし 5	ヨーグルト 1	じゃがいも 30	とうもろこし 8	水 1.4	サラダ油 1	サラダ油 1	きゅうり 15	むぎ枝豆 5	キャベツ 40
ごぼう(きんぴ 20	キャベツ 15	ヨーグルト 1	酢・穀物酢 1	にんじん・皮つ 5	ブロッコリーサラダ 6	ブロッコリー 20	ブロッコリー 20	しょうゆ(うす 1.9	しょうゆ(こい 2.8	小魚 0.5
にんじん・皮つ 10	きゅうり 10	普通牛乳 1	おろし生姜 0.2	香りごまドレ 6	ブロッコリー 20	酒 8	酒 8	小魚 1	しょうゆ(こい 2.8	かり粉(グル 0.5
つきこんにやく 15	にんじん・皮つ 5	牛乳(普通牛乳) 1本	こしょう(白) 0.01	かつおふりかけ 1	ブロッコリー 20	きゅうり 8	きゅうり 8	小魚 1	しょうゆ(こい 2.8	かり粉(グル 0.5
れんこんスライ 10	サラダ油 0.2		パセリ・乾 0.1	かつおふりかけ 1	ブロッコリー 20	キャベツ 20	キャベツ 20	切り目入り丸バ 5	みりん(本みり 1	委託麦ご飯 1
サラダ油 0.4	酢・穀物酢 0.4		マヨネーズ(卵 6	委託麦ご飯 1	野菜いっぱいド 7	牛乳(調理用) 9	牛乳(調理用) 9	コッペパン(給 1	和風だし 1	精白米(強化米) 1
しょうゆ(こい 2.7	塩(並塩) 0.1		りんご(1/4カ 1	おおむぎ・米粒 1	生パイン 1	和風だし 0.4	和風だし 0.4	普通牛乳 1	三温糖 2	おおむぎ・米粒 1
みりん(本みり 0.6	こしょう(白) 0.02		りんご 1	おおむぎ・米粒 1	パイン 1	みかん 1	みかん 1	牛乳(普通牛乳) 1本	サラダ油 0.5	普通牛乳 1
和風だし 0.6	マヨネーズ(卵 6		委託麦ご飯 1	普通牛乳 1	ソフトスパゲティ 1	みかん(温州) 1	みかん(温州) 1	牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳 1	牛乳(普通牛乳) 1本
三温糖 1.8	カスタードプリン 1		精白米(強化米) 1	牛乳(普通牛乳) 1本	ソフト麺 1	委託麦ご飯 1	委託麦ご飯 1	牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳 1	牛乳(普通牛乳) 1本
唐辛子(一味) 0.01	カスタードプリン 1		おおむぎ・米粒 1	普通牛乳 1	普通牛乳 1	精白米(強化米) 1	精白米(強化米) 1	おおむぎ・米粒 1	普通牛乳 1	普通牛乳 1
すりごま 1	普通牛乳 1		普通牛乳 1	普通牛乳 1	普通牛乳 1	おおむぎ・米粒 1	おおむぎ・米粒 1	普通牛乳 1	普通牛乳 1	普通牛乳 1
ごま油 0.3	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	普通牛乳 1	普通牛乳 1	牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳 1	普通牛乳 1
委託麦ご飯						牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳 1	普通牛乳 1
普通牛乳						牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	牛乳(普通牛乳) 1本	普通牛乳 1	普通牛乳 1
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	普通牛乳 1	普通牛乳 1

17日(木)	18日(金)	21日(月)	22日(火)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	11月の加工食品	
大根の味噌汁	野菜スープ	かき玉汁	カレーシチュー	よしの汁	やきそば	キムタクご飯	ハヤシシチュー	きつねうどん	2日(水)	28日(月)
冷凍豆腐 15	白菜 25	にんじん・皮つ 10	じゃがいも 40	かぶ・根・皮付 35	中華めん(蒸し) 80	アルファ化米 65	サラダ油 0.3	油あげ 5	カスタードプリン	ミルクプリン
ごぼう(ささ 10	たまねぎ 15	たまねぎ 20	にんじん・皮つ 15	にんじん・皮つ 10	キャベツ 45	ベーコン(豚) 6	おろし生姜 0.5	鶏もも皮つき 10	卵・砂糖	生乳・砂糖
だいこん・根・ 20	にんじん・皮つ 8	かまぼこ 8	たまねぎ 55	鶏むね皮つき(8	豚もも肉2cm 10	サラダ油 1	おろしにんにく 0.5	にんじん・皮つ 10	生乳・乳製品	植物油
にんじん 10	じゃがいも 20	えのきたけ 8	ダイスチーズ 2	酒 0.3	竹輪(焼き竹輪 8	しょうゆ(うす 3	牛(輸入肉)も 15	たまねぎ 20	カラメル	脱脂粉乳
油あげ 3	マカロニ(乾) 0.5	カットわかめ 0.4	豚もも肉2cm 15	ごまつな 8	にんじん・皮つ 15	はくさいキム 20	ワイン(赤) 1	ねぎ 6	粉あめ・植物油	卵黄
カットわかめ 0.3	塩(並塩) 0.45	ねぎ 5	サラダ油 0.4	しめじ(ぼんし 8	サラダ油 0.8	干切りたくあん 20	たまねぎ 55	かまぼこ 10	洋酒・粒たんぱく	コーンスターチ
ねぎ 5	こしょう(白) 0.02	液卵 12	おろし生姜 0.5	糸かまぼこ 8	塩(並塩) 0.25	白りごま(炒) 0.5	にんじん・皮つ 15	しめじ(ぼんし 10	香料・顆粒	食塩
フレーク節 2	チキンコンソメ 2	でんぶん 0.5	おろしにんにく 0.5	フレーク節 2	たまねぎ 15	鮭フライ 1	しょうゆ(こい 40	しょうゆ(こい 3.5	4日(金)	4日(金)
和風だし 0.5	しょうゆ(うす 0.5	フレーク節 2	ワイン(赤) 1	しょうゆ(うす 3	刻み生姜 2.5	さけ 1切	ダイスチーズ 3	しょうゆ(うす 3	ヨーグルト	30日(水)
みたけみそ 4.5	いかフライ 1	和風だし 0.5	塩(並塩) 0.45	和風だし 0.5	かつお・削り節 0.5	酒 1.5	こしょう(黒) 0.03	フレーク節 3	生乳	はつともおやき
豆みそ 4	いか 1切	しょうゆ(こい 1.5	こしょう(白) 0.02	塩(並塩) 0.4	ソース(中濃) 13	塩(並塩) 0.2	塩(並塩) 0.5	和風だし 0.8	砂糖・脱脂粉乳	白飯・大豆
鮭のマヨネーズ焼き	酒 1	塩(並塩) 0.4	洋風だし 1.5	でんぶん 0.5	かき油 1.5	小麦粉・薄力粉 4	ソース(中濃) 4	みりん(本みり 0.7	香料・乳糖	食塩
さけ 1切	こしょう(白) 0.02	焼肉 0.2	脱脂粉乳(輸入 1	3 鰹のみそかけ 1	こしょう(白) 0.03	液卵 3	洋風だし 1.5	塩(並塩) 0.5	4日(火)	8日(火)
塩(並塩) 0.2	塩(並塩) 0.2	豚肩ロース 47	しょうゆ(こい 1.2	さば 1切	あおのり(素干 0.3	パン・乾 7	ローリエ 4	タイム 0.01	はつともおやき 1	かつおふりかけ
こしょう(白) 0.02	小麦粉・薄力粉 4	たまねぎ 30	ケチャップ 3 5	おろし生姜 0.5	餃子のあますあん 1	ケチャップ 3 5	三温糖 0.5	しょうゆ(こい 3.5	しょうゆ(こい 3.5	あじけり節
酒 1.5	液卵 3	にんじん・皮つ 5	ソース(中濃) 4	しょうゆ(こい 1	餃子 2	ソース(ウスタ 3	ルウ用小麦粉 4.5	みりん(本みり 3	しょうゆ 3	しょうゆ
ノンエッグマヨ 11	パン粉・乾燥 8	豆みそ 2.5	ルウ用小麦粉 4.6	酒 1.5	餃子 2	みりん(本みり 1	みりん(本みり 1	すりごま 3	かつお節 3	かつお節
たまねぎ 10	大豆油 5	コチジャン 0.8	サラダ油 0.7	みりん(本みり 1	大豆油 3	しょうゆ(こい 1.5	海藻サラダ 1.5	三温糖 3	炒りごま 3	炒りごま
しめじ(ぼんし 5	ケチャップ 3 4	しょうゆ(こい 0.8	純カレー 1	豆みそ 2	三温糖 1.5	海藻ミックス 1	トマトピューレ 6	水 2	砂糖・のり 2	砂糖・のり
ワイン(白) 0.5	ソース(ウスタ 2	三温糖 0.8	酒 2	三温糖 4	だいこん・根・ 25	だいこん・根・ 25	ドミグラスソー 10	きんぴらごぼう 10	みりん・食塩 10	みりん・食塩
アルミカップ 1枚	三温糖 0.8	酒 2	さつま芋 25	三温糖 4	チンゲンツアイ 10	チンゲンツアイ 10	ケチャップ 3 5	ごぼう(きんぴ 30	蘇島エキス 10	蘇島エキス
切干大根のミルク煮	みりん(本みり 1	みりん(本みり 2	れんこんスライ 30	酒 2	にんじん・皮つ 5	にんじん・皮つ 5	しょうゆ(こい 1	にんじん・皮つ 10	かつおエキス 10	かつおエキス
切り干し大根	酒 1	白りごま(炒) 1	大豆油 3	みりん(本みり 1	水 3.5	シャキシャキサラダ 3.5	ミルクプリン 1	大豆と小魚の揚げ 15	11日(金)	11日(金)
にんじん・皮つ 8	ブロッコリーサラダ 3	まめサラダ 0.2	塩(食塩) 0.2	水 3.5	もやし(緑豆) 25	もやし(緑豆) 25	濃厚ミルクプリン 1	大豆(国産) 15	サラダ油 0.4	小魚 0.5
油あげ 3	ブロッコリー 25	だいこん・根・ 40	わかめ入りサラダ 0.2	でんぶん 0.2	ごぼう(サラダ 15	ごぼう(サラダ 15	普通牛乳 1	でんぶん 3.2	しょうゆ(こい 2.7	しょうゆ(こい 2.7
干しいたけ 0.5	にんじん・皮つ 5	にんじん・皮つ 5	カットわかめ 0.4	白菜とほうれん 20	にんじん・皮つ 8	にんじん・皮つ 8	普通牛乳 1	大豆油 1	酒 1	砂糖
鶏ひき肉 7	キャベツ 20	ゆで大豆 8	キャベツ 25	はくさい 20	にんじん・皮つ 20	にんじん・皮つ 20	牛乳(普通牛乳) 1本	パリッシュ 3	みりん(本みり 1	マルトース
和風だし 1	野菜いっぱいド 6	チンゲンツアイ 10	小松菜 8	もやし(緑豆) 20	ほうれんそう 15	ほうれんそう 15	キャンディチーズ 2	あおのり(素干 0.1	和風だし 0.6	16日(水)
しょうゆ(うす 2.2	黒パン 1	香りごまドレ 6	にんじん・皮つ 8	ほうれんそう 15	にんじん・皮つ 5	にんじん・皮つ 5	キャンディチーズ 2	三温糖 2.5	三温糖 1.8	ヨーグルト
三温糖 0.8	黒さとうパン 1	委託麦ご飯 1	とうもろこし 8	にんじん・皮つ 8	白りごま(炒) 1	白りごま(炒) 1	切り目入り小型パン 1	しょうゆ(こい 1.8	唐辛子(一味) 0.01	脱脂粉乳
牛乳(調理用) 8	普通牛乳 1	精白米(強化米) 1	青じそドレ 5	白りごま(炒) 1	コッペパン(給 1	コッペパン(給 1	普通牛乳 1	キャベツのサラダ 1	すりごま 1	ぶどう糖・果糖液糖
酒 1	牛乳(普通牛乳) 1本	おおむぎ・米粒 1	委託麦ご飯 1	すりごま 1	普通牛乳 1	普通牛乳 1	牛乳(普通牛乳) 1本	キャベツ 35	ごま油 0.3	砂糖・全粉乳
サラダ油 0.3		普通牛乳 1	精白米(強化米) 1	しょうゆ(こい 2.8	普通牛乳 1	普通牛乳 1	牛乳(普通牛乳) 1本	きゅうり 10	みかん 1	ゼラチン・寒天
みかん 1		牛乳(普通牛乳) 1本	おおむぎ・米粒 1	三温糖 0.6	りんご(1/4カ 1	りんご(1/4カ 1	牛乳(普通牛乳) 1本	とうもろこし 8	みかん(温州) 1	香料・ピロリン酸鉄
委託麦ご飯			普通牛乳 1	りんご 1	委託麦ご飯 1	委託麦ご飯 1	牛乳(普通牛乳) 1本	にんじん・皮つ 5	バックうどん 1	乳糖カルシウム
精白米(強化米) 1			普通牛乳 1	委託麦ご飯 1	精白米(強化米) 1	精白米(強化米) 1	牛乳(普通牛乳) 1本	野菜いっぱいド 6	うどん(給食用) 1袋	その他の材料の配合等につい
おおむぎ・米粒 1			普通牛乳 1	委託麦ご飯 1	おおむぎ・米粒 1	おおむぎ・米粒 1	牛乳(普通牛乳) 1本	委託麦ご飯 1	普通牛乳 1	ては、学校給食センター栄養士
普通牛乳 1			普通牛乳 1	委託麦ご飯 1	おおむぎ・米粒 1	おおむぎ・米粒 1	牛乳(普通牛乳) 1本	精白米(強化米) 1	牛乳(普通牛乳) 1本	まで、お問い合わせください。
牛乳(普通牛乳) 1本			普通牛乳 1	委託麦ご飯 1	おおむぎ・米粒 1	おおむぎ・米粒 1	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・・・町内産、岐阜、愛知、北海道、青森、徳島、長野県等
 食肉・・・岐阜、宮崎、徳島、オーストラリア等 魚介類・・・北海道、韓国、ノルウェー、アルゼンチン、北大西洋等