

令和2年

# 9月のよていにこんだてひょう

御嵩町学校給食センター

まだまだ暑い日が続きます。

そして、夏の疲れも出てくる頃です。

「早ね 早おき 朝ごはん」とバランスのよい食事を

心がけて、元気に過ごしましょう。

\* O印は学校配送 \* 牛乳は毎日つきます。

★都合により、献立を変更することがあります。



やさいの日 14日

「なすのフライの肉みそかけ」旬のなすをフライにして、肉みそをかけます。

なすは、御嵩町の方が作ってくださったものです。

味わって食べてください！



月	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日
<p><b>御嵩町産の食べ物</b></p> <p>なす だいす だいそ</p> <p>御嵩町ホームページに献立表をのせています。警報の発令等による給食中止の場合、献立の変更を前日に「お知らせ」として載せていますので、ホームページをご確認ください。</p>	<p>わかめサラダ (パンパンジー)</p> <p>すぶた</p> <p>むぎごはん</p> <p>きくらげのちゅうかスープ</p> <p>小 637kcal 中 806kcal</p>	<p>だいこんサラダ (あおじそドレ)</p> <p>きよぼう</p> <p>ひじきごはん</p> <p>とりにくとごぼうのあまからめ</p> <p>小 656kcal 中 782kcal</p>	<p>きりぼしのはりはりづけ</p> <p>ぎふだもん なしゼリー</p> <p>むぎごはん</p> <p>いなわしのごまだれ</p> <p>なすのみそしる</p> <p>小 709kcal 中 872kcal</p>	<p>ポテトサラダ (マヨネーズ)</p> <p>タンドリーチキン</p> <p>くろパン</p> <p>かぼちゃポタージュ</p> <p>小 670kcal 中 844kcal</p>
7日	8日	9日	10日	11日
<p>うめおかかあえ</p> <p>オレンジ</p> <p>さばのてりやき</p> <p>むぎごはん</p> <p>とうがんじる</p> <p>小 601kcal 中 758kcal</p>	<p>きやべつサラダ (マヨネーズ)</p> <p>ごはんのせてたべよう</p> <p>むぎごはん</p> <p>ドライカレー</p> <p>やさいスープ</p> <p>小 667kcal 中 849kcal</p>	<p>わかめサラダ (やさいドレ)</p> <p>だいすとごさかなのあげに</p> <p>ミートソース</p> <p>ソフトめん</p> <p>小 683kcal 中 862kcal</p>	<p>きんぴらごぼう</p> <p>れいとうみかん</p> <p>むぎごはん</p> <p>とりにくのレモンあえ</p> <p>みたけみそのみそしる</p> <p>小 699kcal 中 885kcal</p>	<p>イタリアンサラダ (イタリアンドレ)</p> <p>プリン (レモン)</p> <p>あじのムニエル</p> <p>くろパン</p> <p>ポトフ</p> <p>小 658kcal 中 819kcal</p>
14日	15日 やさいの日	16日	17日	18日 いい日の日
<p>ぶたキムチ</p> <p>かぼちゃのてんぷら</p> <p>むぎごはん</p> <p>つぶコーンスープ</p> <p>小 652kcal 中 822kcal</p>	<p>きりぼしのももの</p> <p>なすのフライのにくみそかけ (小1こ、中2こ)</p> <p>むぎごはん</p> <p>すましじる</p> <p>小 705kcal 中 859kcal</p>	<p>ひじきサラダ (かおりごまだれ)</p> <p>マスカットゼリー</p> <p>いかのマリネ</p> <p>チャーハン</p> <p>小 607kcal 中 711kcal</p>	<p>にんじんサラダ (あおじそドレ)</p> <p>ことうだいず</p> <p>むぎごはん</p> <p>ハヤシシチュー</p> <p>小 702kcal 中 901kcal</p>	<p>スライスチーズ</p> <p>ごぼうサラダ (かおりゴマドレ)</p> <p>ポテトグラタン</p> <p>しゃくパン</p> <p>アルファベットスープ</p> <p>小 694kcal 中 881kcal</p>
21日	22日	23日	24日	25日
<p>けいろう 敬老の日</p> <p>ひ</p> <p>むぎごはん</p>	<p>しゅうぶん 秋分の日</p> <p>実りの秋</p> <p>むぎごはん</p>	<p>もやしときくらげサラダ (パンパンジードレ)</p> <p>さつまいものあげがらめ</p> <p>けんちんうどん</p> <p>小 621kcal 中 786kcal</p>	<p>かんてんのごますあえ</p> <p>さんまのしおやき</p> <p>むぎごはん</p> <p>みたけみそのみそしる</p> <p>小 659kcal 中 832kcal</p>	<p>パンにはさんでたべよう</p> <p>きやべつサラダ (やさいドレ)</p> <p>ケチャップ</p> <p>ウィンナー</p> <p>コッパン</p> <p>クリームシチュー</p> <p>小 657kcal 中 816kcal</p>
28日	29日 上之郷小希望献立	30日 図書献立	おつきみこんだて 9月30日 図書献立	
<p>なまパン</p> <p>ピピンバ</p> <p>ごはんのせてたべよう</p> <p>れんこんのかおりあげ</p> <p>むぎごはん</p> <p>とうがんのこもくスープ</p> <p>小 668kcal 中 835kcal</p>	<p>やさいサラダ (やさいドレ)</p> <p>ホキのあますあんかけ</p> <p>むぎごはん</p> <p>カレーライス</p> <p>小 747kcal 中 946kcal</p>	<p>さといものうまに</p> <p>おつきみゼリー</p> <p>むぎごはん</p> <p>さけのなんばんず</p> <p>つきみのすましじる</p> <p>小 673kcal 中 846kcal</p>	<p>「たみきのおつきみ」</p> <p>秋になって、お菜もたくさん実り野菜もたくさんできて「ええのう、ええのう」と村人たちがたみきも大喜び！</p> <p>今年のおつきみは 10月1日です。</p> <p>お月様に響んでもらうために、たみきたちがしたことは・・・？</p>	

令和2年9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)
まぐらげの中身スープ	ひじきごはん	なすの味噌汁	かぼちゃポタージュ	とうがん汁	野菜スープ	ミートソース	御嵩みそ味噌汁	ポトフ	つぶコンソープ	すまし汁
たまねぎ	アルファ化米	冷凍豆腐	西洋かぼちゃ	鶏むね皮つき	たまねぎ	豚ひき肉	冷凍豆腐	たまねぎ	50 たまねぎ	20 冷凍豆腐
冷凍豆腐	ひじき(干し)	油あげ	たまねぎ	冷凍豆腐	とうもろこし・ホ	たまねぎ	油あげ	2 にんじん・皮	25 パーコン(豚)	10 冷凍豆腐
ねぎ	鶏もも皮つき(若)	なす	ベーコン(豚)	5 かまぼこ	8 にんじん・皮	15 にんじん・皮	15 だいにん(根)	35 パーコン(豚)	10 たまねぎ	30 えのきたけ
糸かまぼこ	8 にんじん・皮	15 たまねぎ	15 洋風だし	1 とうがん	30 じゃがいも	30 ダイスチーズ	2 にんじん	5 じゃがいも	40 カットわかめ	0.4 ねぎ
黒くちげ	0.5 えだまめ・冷凍	5 えのきたけ	5 牛乳(調理用)	40 ぶなしめじ	8 パーコン(豚)	8 ケチャップ 3k	14 ねぎ	7 チンゲンツアイ	5 液卵	15 かまぼこ
鳥からスープ	1 ごんにやく 五	10 カットわかめ	0.3 上新粉	2.5 こまつな	10 パセリ・乾	0.05 トマトピューレ	16 えのきたけ	5 セロリ	2 チキンコンソメ	1.2 カットわかめ
中華だし	0.5 サラダ油	2 ねぎ	6 サラダ油	0.5 フレーク節	1.5 うす口しょうゆ	1.2 ソース(中濃)	5 カットわかめ	0.3 ローリエ	0.01 塩(並塩)	0.3 フレーク節
しょうゆ(こいく)	2 三温糖	2 フレーク節	2 グリム・乳脂	5 しょうゆ(こいく)	4 チキンコンソメ	0.8 洋風だし	0.3 煮干し	2.5 こしょう(白)	0.04 こしょう(白)	0.01 和風だし
こしょう(白)	0.04 しょうゆ(こいく)	6.5 和風だし	0.5 塩(並塩)	0.5 和風だし	0.5 塩(並塩)	0.45 コンソメ(乾燥)	0.4 和風だし	0.5 塩(並塩)	0.4 しょうゆ(うすく)	1.5 しょうゆ(こいく)
塩(並塩)	1.5 酒	1.5 みよそ	8.5 コンソメ(乾燥)	1.5 塩(並塩)	0.2 こしょう(白)	0.01 塩(並塩)	0.8 豆みそ	4 チキンコンソメ	2 でんぶ	0.5 塩(並塩)
酢豚	和風だし	1 いわしのごまだれ	0.03 鶏のすりやき	ドライカレー	豚ひき肉	20 サラダ油	0.3 鶏レモン和え	1 サラダ油	1 西洋かぼちゃ	1 切なす
豚もも肉切り1	30 鶏とごぼうの甘辛	いし開き	1 枚	ローリエ	0.01 さば	1 切 豚ひき肉	20 サラダ油	0.3 鶏レモン和え	1 西洋かぼちゃ	1 切なす
しょうゆ(こいく)	1.2 鶏もも皮つき(若)	35 塩(並塩)	0.1 パセリ・乾	0.05 塩(並塩)	0.2 牛ひき肉	2 サラダ油	0.8 サラダ油	5 鶏むね皮つき	45 鶏のムニエル	1 切なす
おろし生姜	0.5 酒	0.5 酒	1.5 サンドリーチキン(レ)	1 鶏もも皮つき(若)	1 切 おろし生姜	0.3 おろし生姜	0.4 おろしにんにく	0.5 塩(並塩)	0.24 塩(並塩)	0.4 小ま粉・薄力粉
酒	0.5 うす口しょうゆ	0.5 おろし生姜	1 鶏もも皮つき(若)	1 切 おろし生姜	0.3 おろし生姜	0.4 おろしにんにく	0.5 塩(並塩)	0.24 塩(並塩)	0.24 塩(並塩)	0.4 小ま粉・薄力粉
でんぶ	3 おろし生姜	0.2 かたじ粉	7 塩(並塩)	0.1 みりん(本みりん)	1.2 おろしにんにく	0.4 おろし生姜	0.5 こしょう(白)	0.01 小麦粉・薄力粉	2 パーキングパウ	0.1 パン粉
大豆油	3.7 でんぶ	4 小麦粉・薄力粉	0.7 こしょう(白)	0.02 しょうゆ(こいく)	2.4 ワイン(赤)	0.2 ワイン(赤)	0.2 ワイン(赤)	1 でんぶ	0.04 黒ごま	0.7 大豆油
にんじん・皮	10 小麦粉・薄力粉	0.5 大豆油	4 おろし生姜	0.6 三温糖	1.8 たまねぎ	40 三温糖	0.4 小麦粉・薄力粉	0.25 小麦粉・薄力粉	3 大豆油	4 豚ひき肉
たけのこ・水煮	8 大豆油	3.5 三温糖	3.5 おろしにんにく	0.6 酒	1.2 にんじん・皮	10 大豆と小魚の揚げ	3 有塩バター	3 豚キムチ	3 有塩バター	3 ねぎ
たまねぎ	30 ごぼう 斜め切	20 みりん(本みりん)	1 レモン・果汁・生	1.8 おろし生姜	0.1 セロリ	2.5 大豆(国産) 乾	13 三温糖	2 レモン果汁 生	3 豚もも肉2cmか	45 豆みそ
干しいたけ	0.5 でんぶ	4.5 しょうゆ(こいく)	4 純カレー	0.2 水	3 塩(並塩)	0.4 でんぶ	3.2 しょうゆ	2.3 イタリアンサラダ	10 しょうゆ(こいく)	1 酒
うすろ・水煮	10 小麦粉・薄力粉	1 白ウリごま(炒)	1 ヨーグルト(全脂)	6.3 でんぶ	0.25 こしょう(白)	0.01 大豆油	1 レモン・果汁・生	10 もやし(緑豆)	30 みりん(本みりん)	2.5 サラダ油
青ピーマン・生	7 三温糖	1.8 おろし生姜	0.3 ケチャップ 3k	2.7 揚げかかあえ	三温糖	0.8 パリッシュ	3 みりん	1 キヤベツ	25 切干し大根	1 三温糖
サラダ油	0.5 しょうゆ(こいく)	2.5 水	4 ソース(ウスター)	1.4 ほうれんそう	10 洋風だし	0.45 お酒(煮干)	0.1 パセリ	0.07 きゅうり	10 はくさい(キムチ)	15 でんぶ
中華だし	1 みりん(本みりん)	1 切干大根のはりわり	1 切干大根	2 茹でたらこ	2 茹でたらこ	0.8 あおのり(煮干)	2.2 きんぴらごぼ	15 黒パン	1 中華だし	1.2 切干大根
しょうゆ(こいく)	3.5 水	1.5 切干大根	2 茹でたらこ	2 茹でたらこ	2 茹でたらこ	0.02 しょうゆ(こいく)	1.6 igo(きんぴら)	30 赤ピーマン・生	3 しょうゆ(こいく)	0.6 切干大根の煮物
三温糖	3 あおのり(煮干)	0.2 切干たかあん	5 じゃがいも	80 ゆかり粉(緑)	0.3 ナツメグ	0.02 水	2.2 にんじん・皮	0.4 カスタードプリン	5 酒	1.5 切干し大根
酢・穀物酢	2 大根サラダ	12 たまねぎ	8 かつお節	12 たまねぎ	8 かつお節	1 ソース(ウスター)	3.5 わかめ入りサラダ	15 黒パン	1 中華だし	0.2 鶏ひき肉
酒	0.8 だいにん・根・皮	30 にんじん・皮	5 にんじん・皮	5 にんじん・皮	7 しょうゆ(うすく)	1.7 ケチャップ 3k	3 カットわかめ	5 黒豆とアヲ	1 に	0.6 油あげ
ケチャップ 3k	4.8 にんじん・皮	5 きゅうり	5 塩(並塩)	0.15 三温糖	0.5 トマトピューレ	3 だいにん・根・皮	8 きゅうり	0.4 カスタードプリン	1 小麦粉(強化)	1 鶏ひき肉
水	13 チンゲンツアイ	10 酢・米酢	2 酢・穀物酢	1 オレンジ	1 オレンジ	0.2 キヤベツとコーンの炒	1 にんじん・皮	2.7 カスタードプリン	1 に	1 鶏ひき肉
でんぶ	2 ホールコン	5 三温糖	2.5 三温糖	0.3 パンシアオレ	1 に	0.2 キヤベツとコーンの炒	1 にんじん・皮	1 普通牛乳	1 おおむぎ・米粒	1 鶏ひき肉
ごま油	0.5 青じそドレッシング	5 しょうゆ(こいく)	2 しょうゆ(白)	0.02 委託麦ご飯	4 精白米(強化)	30 野菜いっぱい	5 みりん(本みりん)	1 牛乳(普通牛乳)	1 普通牛乳	1 和風だし
わかめときゅうりのサ	巨峰	ごま油	0.25 マヨネーズ(卵)	4 精白米(強化)	1 精白米(強化)	1 きゅうり	5 ソフトスバゲティ	0.6 和風だし	1 牛乳(普通牛乳)	1 しょうゆ(うすく)
カットわかめ	1 ぶどう	1 に なしゼリー	黒パン	1 おおむぎ・米粒	1 とうもろこし・ホ	5 ソフト種	1袋 三温糖	1.8 普通牛乳	0.1 唐辛子(一味)	1 三温糖
きゅうり	30 普通牛乳	1 なしゼリー	1 に 普通牛乳	1 に 普通牛乳	1 に 普通牛乳	5 普通牛乳	1 にんじん・皮	0.01 普通牛乳	1 普通牛乳	1 酒
にんじん・皮	3 牛乳(普通牛乳)	1 委託麦ご飯	1 普通牛乳	1 牛乳(普通牛乳)	1 マヨネーズ(卵)	5 牛乳(普通牛乳)	1 普通牛乳	0.3 委託麦ご飯	1 普通牛乳	0.5 サラダ油
棒々鶏ドレッシング	5 精白米(強化)	1 に 牛乳(普通牛乳)	1 普通牛乳	1 委託麦ご飯	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 委託麦ご飯
委託麦ご飯	1 おおむぎ・米粒	1 に 委託麦ご飯	1 に 委託麦ご飯	1 に 委託麦ご飯	1 に 委託麦ご飯	1 に 委託麦ご飯	1 に 委託麦ご飯	1 に 委託麦ご飯	1 に 委託麦ご飯	1 に 委託麦ご飯
普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳

16日(水)	17日(木)	18日(金)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	9月の加工食品・添加物		
チャーハン	ハヤシチチュー	味	アルファベットスープ	けんちんうどん	御嵩みそ味噌汁	クリームシチュー	冬の五目スープ	カレーシチュー	月見のすまし汁	30日(水)	25日(金)
アルファ化米	65 サラダ油	0.3 アルファベット	3.5 油あげ	5 冷凍豆腐	15 じゃがいも	30 たらかん	50 じゃがいも	45 えのきたけ	6 えのきたけ	6 湯葉(生)	5 なし果汁
とうもろこし・ホ	10 おろし生姜	0.5 たまねぎ	30 鶏むね皮つき	17 油あげ	2 たまねぎ	40 干しいたけ	0.5 にんじん・皮	15 湯葉(生)	5 月見かまぼこ	12 水あめ	7 砂糖混合ブドウ糖液
にんじん・皮	10 おろしにんにく	0.5 にんじん・皮	5 にんじん・皮	10 だいにん(根)	35 にんじん・皮	15 鶏むね皮つき	15 たまねぎ	55 月見かまぼこ	7 砂糖混合ブドウ糖液	12 水あめ	10 しょうゆ(こいく)
ねぎ	5 牛(輸入)肉も	15 キヤベツ	25 はさい	20 にんじん	5 とうもろこし・ホ	10 冷凍豆腐	15 ダイスチーズ	2 こまつな	7 砂糖混合ブドウ糖液	10 しょうゆ(こいく)	10 しょうゆ(こいく)
たまねぎ	15 ワイン(赤)	1 チキンコンソメ	5 ねぎ	5 ねぎ	7 パーコン(豚)	10 にんじん・皮	5 豚もも肉2cmか	20 にんじん・皮	0.4 ねぎ	5 ガル化剤	10 しょうゆ(こいく)
豚もも肉2cmか	10 たまねぎ	55 塩(並塩)	0.26 かまぼこ	10 えのきたけ	5 上新粉	3 ねぎ	5 サラダ油	5 サラダ油	0.4 ねぎ	5 ガル化剤	10 しょうゆ(こいく)
サラダ油	0.5 にんじん・皮	15 こしょう(白)	0.02 だいにん・根・皮	20 カットわかめ	0.3 サラダ油	0.4 中華だし	1 おろし生姜	0.5 フレーク節	1.5 調味料	0.4 調味料	10 しょうゆ(こいく)
しょうゆ(こいく)	1 じゃがいも	40 ケチャップ 3k	2 しょうゆ(こいく)	2 煮干し	2.5 牛乳(調理用)	40 かつからスープ	0.7 おろしにんにく	0.5 和風だし	1.5 調味料	0.4 調味料	10 しょうゆ(こいく)
塩(並塩)	0.8 ダイスチーズ	3 パセリ・乾	0.05 しょうゆ(うすく)	5 和風だし	0.5 チキンコンソメ	1.5 しょうゆ(うすく)	2.2 ワイン(赤)	1.5 しょうゆ(こいく)	0.5 塩(並塩)	0.2 塩(並塩)	10 しょうゆ(こいく)
鶏がらだし	1 こしょう(黒)	0.03 ポトフ	50 和風だし	3 豆みそ	4 ダイスチーズ	0.3 塩(こしょう)	0.35 塩(並塩)	0.5 塩(並塩)	0.02 鶏の南蛮酢	0.2 鶏の南蛮酢	10 しょうゆ(こいく)
こしょう(白)	0.03 ソース(中濃)	4 たまねぎ	20 みりん(本みりん)	0.5 さんまの塩やき	0.2 さんまの塩やき	1 切 パセリ・乾	0.07 れんこん	40 豚ひき肉(輸入)	1.5 さけ	1.5 さけ	1 切 砂糖
いかのマリネ	洋風だし	1.5 パーコン(豚)	6 塩(並塩)	0.2 さんまの塩やき	1 切 パセリ・乾	0.6 塩(並塩)	0.4 小麦粉・薄力粉	4 しょうゆ(こいく)	3 酒	1.5 生乳	1 切 砂糖
いか短冊	40 ローリエ	0.01 えのきたけ	6 酒	0.2 さんまの塩やき	1 切 パセリ・乾	0.6 塩(並塩)	0.4 小麦粉・薄力粉	4 しょうゆ(こいく)	1.2 塩(並塩)	0.5 生乳	1 切 砂糖
酒	1 タイム	0.01 塩(並塩)	0.3 でんぶ	2 祭天のごますあえ	1 切 パセリ・乾	0.6 塩(並塩)	0.4 小麦粉・薄力粉	1 ケチャップ 3k	5 でんぶ	3 カラメルソース	1 切 砂糖
こしょう(白)	0.03 三温糖	0.6 こしょう(白)	0.02 さつま芋のあげがら	角祭天	0.5 ロングウインナー	1本	0.02 パーキングパウ	0.02 ソース(中濃)	4.5 小麦粉・薄力粉	3 植物油	1 切 砂糖
かたじ粉	5 ルウ用小ま粉	4.5 チキンコンソメ	65 きゅうり	10 ケチャップ一食	10 ケチャップ一食	10 塩(並塩)	0.25 ルウ用小ま粉	5.6 大豆油	6.6 大豆油	2.4 チキストリン	1 切 砂糖
小麦粉・薄力粉	0.5 サラダ油	3.6 サラダ油	1 大豆油	3 キヤベツ	25 キヤベツサラダ	25 キヤベツ	0.8 サラダ油	3.7 たまねぎ	5 液卵	5 液卵	1 切 砂糖
大豆油	3.2 脱脂粉乳(輸入)	3 パン粉・乾燥	4 三温糖	3.5 にんじん・皮	8 キヤベツ	30 白ウリごま(炒)	10 あおのり(煮干)	0.2 ローリエ	0.01 酢・米酢	2.3 香料	1 切 砂糖
たまねぎ	10 トマトピューレ	6 牛乳(調理用)	30 みりん(本みりん)	1 しょうゆ(こいく)	3 きゅうり	10 あおのり(煮干)	0.2 ローリエ	0.01 酢・米酢	2.3 香料	2.3 香料	1 切 砂糖
にんじん	5 ドミグラスソース	10 ビール用チーズ	10 しょうゆ(こいく)	1.5 酢・穀物酢	1 にんじん・皮	7 大豆油	4 ホキの甘酢あん	1 しょうゆ(こいく)	2.3 香料	2.3 香料	1 切 砂糖
酢・米酢	1.7 ケチャップ 3k	5 アルファベット	1 枚 黒ごま	0.8 三温糖	1 野菜いっぱい	5 塩(並塩)	1 コッパパン	ほき	0.8 増粘多量類	0.8 増粘多量類	1 切 砂糖
三温糖	1.9 豆みそ	1.2 食パン	2 ごま油	2 ごま油	0.5 コッパパン	1 切 小麦粉(給食用)	2 コッパパン(給食用)	20 サラダ油	1 三温糖	1.38 三温糖	1 切 砂糖
こしょう(白)	0.02 黒豆大豆	きゅうり	5 もやしとまぐらげのサ	30 なし	2 コッパパン(給食用)	1 切 小麦粉(給食用)	2 コッパパン(給食用)	12 塩(並塩)	0.1 三温糖	1.38 三温糖	1 切 砂糖
いかのマリネ	1 大豆(国産) 乾	15 ごぼう(サラダ用)	35 もやし(緑豆)	30 なし	2 コッパパン(給食用)	1 切 小麦粉(給食用)	2 コッパパン(給食用)	5 こしょう(白)	0.01 さと季の旨煮	0.01 さと季の旨煮	1 切 砂糖
しょうゆ(うすく)	1.2 でんぶ	1.5 にんじん・皮	5 にんじん	7 なし(日本なし)	40 牛乳(普通牛乳)	1本	1本	8 酒	1 里芋(洗い)	45 ぶどう糖果糖液	1 切 砂糖
塩(並塩)	0.01 大豆油	1.5 香りまドレッシング	5 きゅうり	10 委託麦ご飯	10 委託麦ご飯	10 委託麦ご飯	10 委託麦ご飯	15 でんぶ	5 にんじん・皮	8 ブドウ果汁	1 切 砂糖
レモン・果汁・水	1 黒砂糖	4.5 スライスチーズ	黒きくらげ	0.3 精白米(強化)	1 に	1 に	1 に	13 小麦粉・薄力粉	1 鶏もも皮つき	5 食物せんい	1 切 砂糖
水	2 塩(並塩)	0.1 スライスチーズ	1 枚 棒々鶏ドレッシング	5 おおむぎ・米粒	1 に	1 に	1 に	0.04 大豆油	4 こんぱく(板)	10 砂糖	1 切 砂糖
ひじきサラダ	水	2 食パン	1 枚 パックうどん	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	8 ケチャップ 3k	4 カットいんげん	5 ビロリン酸鉄	1 切 砂糖
ひじき(干し)	1 人参サラダ	1 人参(給食用)	1 枚 食パン(給食用)	1 枚 食パン(給食用)	1 枚 食パン(給食用)	1 枚 食パン(給食用)	1 枚 食パン(給食用)	6 三温糖	1.3 サラダ油	1 調味料	1 切 砂糖
だいにん・根・皮	25 にんじん・皮	23 普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	2 しょうゆ(こいく)	2 しょうゆ(こいく)	4.2 ガル化剤	1 切 砂糖
きゅうり	5 きゅうり	5 牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本	三温糖	0.6 三温糖	2 香料	1 切 砂糖
こまつな	5 もやし(緑豆)	25 牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本	牛乳(普通牛乳)	1本	0.7 酢・穀物酢	0.6 三温糖	1 香料	1 切 砂糖
ホールコン	5 青じそドレッシング	6 委託麦ご飯	1 に	委託麦ご飯	1 に	委託麦ご飯	1 に	コチジャン	2.3 キヤベツサラダ	1 香料	1 切 砂糖
香りまドレッシング	5 委託麦ご飯	1 に	委託麦ご飯	1 に	委託麦ご飯	1 に	1 に	ごま油	0.5 キヤベツ	30 和風だし	1 切 砂糖
マスカットゼリー	1 に	1 に	1 に	1 に	1 に	1 に	1 に	炒り卵	15 にんじん・皮	7 月見ゼリー	1 切 砂糖
マスカットゼリー	1 に	1 に	1 に	1 に	1 に	1 に	1 に	パン	16 野菜いっぱい	5 委託麦ご飯	1 切 砂糖
普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳	1 普通牛乳

<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、長野、北海道、青森、徳島、九州、オーストラリア、フィリピン等  
 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、メキシコ、カナダ、ニュージーランド等