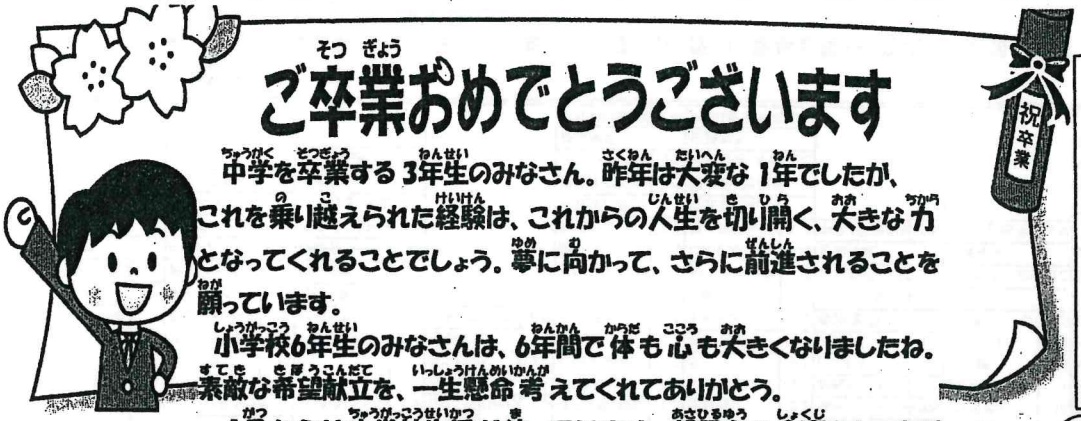
令和3年

3月のよていこんだてひょう

御嵩町学校給食センター

ご卒業おめでとうございます



中学を卒業する3年生のみなさん。昨年は大変な1年でしたが、これを乗り越えられた経験は、これからの人生を切り開く、大きな力となってくれることでしょう。夢に向かって、さらに前進されることを願っています。

小学校6年生のみなさんは、6年間で体も心も大きくなりましたね。素敵な希望献立を、一生懸命考えてくれてありがとう。

4月からは中学校生活が待っています。朝昼夕の食事をしっかり食べて体調を整えて、よいスタートがきれるようにしましょう。

4月のみなさんの姿を楽しみにしています。

向陽中1年生が考えた
☆☆鉄カルメニュー☆☆
○17日　鉄たっぷりサラダ
鉄の多いほうれん草に、彩りがきれいになるように、赤ピーマンと黄ピーマンを入れました。
おいしく食べてください。
＊赤ピーマンと黄ピーマンは、ビタミンCが多く、鉄の吸収を助ける効果があります。とてもいい組み合わせですね。

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。

★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。

月	火	水	木	金
1日	**2日　ひな祭り献立**	**3日**	**4日**	**5日御嵩小6年希望献立**
きゃべつのごまあえ とりにくのりんごソースがけ むぎごはん　しろみそしる	なばなサラダ（マヨネーズ） ひなあられ てまきのり さわらのてりやき ちらしずし	きんぴらごぼう わかさぎのあまずかけ むぎごはん　かきたまじる	ビビンバ ◎なまパイン かぼちゃのてんぷら むぎごはん　ちゅうかスープ	≪ナマステ！インディア＆給食界のキングハンバーグ　夢のコラボレーション給食≫ イタリアンサラダ（イタリアンドレ） ◎プリン チーズインハンバーグ ◎ナン　キーマカレー
小603kcal　中764kcal	小635kcal　中794kcal	小592kcal　中752kcal	小 643kcal　中800kcal	小 737kcal　中921kcal
8日　図書献立	**9日**	**10日　伏見小6年希望献立**	**11日**	**12日**
じゃがいものうまに ◎りんご あゆのからあげ むぎごはん　きのこじる	すのもの（あおじそドレ） あげどうふのにくみそかけ むぎごはん　けんちんじる	◎カスタードプリン わかめサラダ（バンバンジードレ） おからドーナッツ ラーメン	はるさめサラダ（バンバンジードレ） ユーリンチー むぎごはん　つぶコーンスープ	にんじんサラダ　ドレッシング"あえ" フレンチトースト ポークビーンズ
小671kcal　中859kcal	小67０kcal　中868kcal	小707kcal　中846kcal	小672cal　中850kcal	小686cal　中850kcal
15日中学卒業お祝い	**16日　小学校のみ**	**17日　鉄カルメニュー**	**18日**	**19日**
おかかあえ ◎おいわいケーキ（中学校） ◎いよかん（小学校） ヒレかつ2こ おせきはん　すましじる	ポテトサラダ（マヨネーズ） ウィンナー コッペパン　やきそば	てつたっぷりサラダ（やさいドレ） ◎ヨーグルト さばのおろしに きりぼしだいこんごはん	おからのミルクに のりつくだに ししゃものいそべあげ むぎごはん　みたけみそのみそしる	ごぼうサラダ（かおりごまドレ） ポテトグラタン くろパン　アルファベットスープ
小594kcal　中753kcal	小655kcal	小756kcal　中891kcal	小571kcal　中7/8kcal	小631cal　中791kcal
22日	**23日**	**24日　小学卒業お祝い**	**25日　中学校のみ**	**図書献立（8日）**
ちくぜんに めばるのいろどりやき むぎごはん　かきたまじる	きゃべつサラダ（バンバンジードレ） だいずとこざかなのあげに カレーライス	◎おいわいケーキ（小学校） ◎いよかん（中学校） ブロッコリーのおかかあえ そぼろごはんのぐ むぎごはん　すましじる	ポテトサラダ（マヨネーズ） ウィンナー コッペパン　やきそば	きのこ村の、ほしじいたけとほしばあたけ。 子どものきのこがピンチになると、ある方法で若返り、パワーを出して助けます。 ある方法とは、どんな方法か、みなさん想像がつきますか？
小607kcal　中769kcal	小711kcal　中899kcal	小685kcal　中737kcal	中 821kcal	

令和3年3月　学校給食予定献立表

御嵩町学校給食センター

1日(月)
白味噌汁
カットわかめ	0.3
だいこん・根・皮	30
にんじん・皮つ	10
えのきたけ	8
冷凍豆腐	20
油あげ	3
ねぎ	5
白みそ	8.5
煮干し	2.5
和風だし	0.5
とり肉のりんごソースか	
鶏もも皮つき(若	1切
こしょう(白)	0.02
塩(並塩)	0.15
酒	1
しょうゆ(こいく	1.5
うすロしょうゆ	1.3
酒	0.4
三温糖	1.5
レモン・果汁・生	0.8
おろしりんご	8
かたくり粉	0.15
水	2.5
きゃべつのごま和え	
キャベツ	25
ほうれんそう	5
にんじん	7
とうもろこし・ホ	5
すりごま	2
しょうゆ(こいく	2.5
三温糖	1
委託麦ご飯	
精白米(強化米	1こ
おおむぎ・米粒	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

2日(火)
ちらしずし
アルファ化米	65
サラダ油	0.4
酢・穀物酢	1.5
塩(並塩)	0.4
砂糖・上白糖	4
酢・穀物酢	8
干ししいたけ	1
油あげ	4.5
にんじん・皮つ	12
れんこんスライ	10
カットいんげん	3
しょうゆ(うすく	2.8
砂糖・上白糖	2
和風だし	0.5
みりん(本みりん	0.7
塩(並塩)	0.1
鰆のてり焼き	
さわら	1切
しょうゆ(こいく	2
酒	2
みりん(本みりん	0.5
おろし生姜	0.8
しょうゆ(こいく	2
みりん(本みりん	2
おろし生姜	0.3
三温糖	1
酒	1
でんぷん	0.3
水	3
菜花と人参のサラダ	
にんじん・皮つ	7
菜の花	30
キャベツ	10
マヨネーズ(卵	5
雑あられ	
ひなあられ	1袋
手巻きのり	
手巻きのり	1袋
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

3日(水)
かきたま汁
にんじん・皮つ	10
ねぎ	5
えのきたけ	5
冷凍豆腐	15
かまぼこ	8
液卵	12
カットわかめ	0.3
しょうゆ(こいく	1.5
でんぷん	0.6
わかさぎの甘酢	
わかさぎ	40
塩(並塩)	0.2
でんぷん	2
こしょう(白)	0.02
和風だし	0.5
みりん(本みりん	0.7
塩(並塩)	0.1
酒	1
でんぷん	5
大豆油	2
しょうゆ(こいく	2.2
酢・穀物酢	1.8
三温糖	1.8
水	1.5
ごま油	0.6
きんぴらごぼう	
ごぼう(きんぴら	30
にんじん・皮つ	7
つきこんにゃく	15
カットいんげん	5
サラダ油	0.4
しょうゆ(こいく	2.7
酒	1
三温糖	2.7
コチジャン	0.3
和風だし	0.6
三温糖	1.8
唐辛子(一味)	0.01
すりごま	1
ごま油	0.3
委託麦ご飯	
牛乳(普通牛乳	1本

4日(木)
中華スープ・白菜
にんじん・皮つ	10
はくさい	25
えのきたけ	7
ねぎ	5
冷凍豆腐	15
酒	0.4
中華だし	0.5
こしょう(白)	0.02
塩(食塩)	0.4
しょうゆ	1.5
とりがらスープ	1
純カレー	0.5
ローリエ	0.01
クミン・ぜラム・サラ	0.03
セロリー	0.01
西洋かぼちゃ	1切
塩(並塩)	0.1
でんぷん	2
小麦粉・薄力粉	5
ベーキングパウ	0.1
黒ごま	0.7
大豆油	4
ビビンバ	
牛(輸入肉)もも	20
たけのこ・水煮	12
にら	5
チンゲンツアイ	8
もやし(緑豆)	15
にんじん・皮つ	13
こしょう(白)	0.04
ねぎ	8
酒	0.9
しょうゆ(こいく	6
しょうゆ(こいく	2
酒	2
三温糖	2.7
サラダ油	0.16
イタリアンサラダ	
キャベツ	30
にんじん	7
きゅうり	7
イタリアンドレッ	5
ナン	1こ
カスタードプリン	1こ
牛乳(普通牛乳	1本

5日(金)
キーマカレーナン
豚ひき肉	15
じゃがいも	35
にんじん・皮つ	20
たまねぎ	55
三温糖	0.8
しょうゆ(こいく	1.2
ケチャップ 3k	6
ソース(中濃)	4.5
ルウ用小麦粉	4.3
サラダ油	3.5
純カレー	0.5
ローリエ	0.01
クミン・ぜラム・サラ	0.03
セロリー	0.01
おろし生姜	0.8
おろしにんにく	0.8
洋風だし	0.8
コンソメ(乾燥)	0.8
ワイン(赤)	1
サラダ油	0.5
塩(並塩)	0.3
こしょう(白)	0.02
じゃが芋の旨煮	
じゃがいも	55
にんじん・皮つ	10
たまねぎ	25
豚(輸入肉)	8
ベーコン(豚)	8
ケチャップ 3k	2.1
ソース(中濃)	2.5
三温糖	1
豆みそ	0.4
酒	0.25
サラダ油	0.16
イタリアンサラダ	
キャベツ	30
にんじん	7
きゅうり	7
イタリアンドレッ	5
ナン	1こ
カスタードプリン	1こ
牛乳(普通牛乳	1本

8日(月)
きのこ汁
しめじ(ほんしめ	8
えのきたけ	8
にんじん・皮つ	10
干ししいたけ	0.8
にんじん・皮つ	10
かまぼこ	8
ねぎ	5
液卵	12
しょうゆ(うすくち	1.5
塩(並塩)	0.5
和風だし	0.5
フレーク節	2
液卵	2
でんぷん	0.6
あゆのから揚げ	
あゆ(養殖)	1切
塩(並塩)	0.2
こしょう(白)	0.02
酒	1
豚ひき肉	5
米粉	2
大豆油	5
じゃがいも	55
にんじん・皮つ	10
たまねぎ	25
サラダ油	0.2
酢の物	
カットわかめ	1
きゅうり	30
にんじん・皮つ	3
白すりごま	1.5
青じそドレッシン	7
委託麦ご飯	
精白米(強化米	1こ
おおむぎ・米粒	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

9日(火)
けんちん汁(小松菜
油あげ	3
だいこん・根・皮	30
にんじん・皮つ	10
ごぼう	10
こまつな	5
冷凍豆腐	20
フレーク節	1.5
しょうゆ(こいく	4
和風だし	0.6
塩(並塩)	0.25
酒	1
サラダ油	1
揚げ焼き豆腐の肉み	
焼き豆腐	1丁
小麦粉・薄力粉	4.2
大豆油	0.4
豚ひき肉	3.2
ねぎ	8
豆みそ	2
酒	8
みりん(本みりん	1.5
三温糖	7
でんぷん	0.1
水	6
サラダ油	0.2
わかめ入りサラダ	
カットわかめ	0.4
キャベツ	25
きゅうり	10
にんじん・皮つ	5
棒々鶏ドレッシン	5
青じそドレッシン	7
中華そば	
中華そば	1袋
りんご(1／6カット)	
りんご	1こ
委託麦ご飯	
精白米(強化米	1こ
おおむぎ・米粒	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

10日(水)
ラーメンの汁
豚もも肉2cmカ	10
ベーコン(豚)	5
にんじん・皮つ	10
ねぎ	8
液卵	15
冷凍豆腐	20
もやし(緑豆)	20
はくさい	25
煮干し	2.5
鳥がらスープ	1
中華だし	1.3
しょうゆ(こいく	6
酒	1
みりん(本みりん	0.6
こしょう(白)	0.03
ごま油	0.4
おからドーナツ	
小麦粉・薄力粉	20
ベーキングパウ	0.8
おから	18
有塩バター	2.5
三温糖	8
液卵	6
牛乳(調理用)	4
大豆油	2
わかめ入りサラダ	
カットわかめ	0.4
キャベツ	25
きゅうり	10
にんじん・皮つ	5
棒々鶏ドレッシン	5
中華そば	
カスタードプリン	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

11日(木)
つぶコーンスープ
とうもろこし・ホ	20
パセリ・乾	0.1
たまねぎ	30
カットわかめ	0.4
液卵	15
チキンコンソメ	1.2
塩(並塩)	0.3
こしょう(白)	0.01
しょうゆ(うすくち	1.5
でんぷん	0.5
ユーリンチー	
鶏もも皮つき(若	1切
おろし生姜	0.3
酒	1
塩(並塩)	0.1
でんぷん	5
大豆油	5
水	1.5
三温糖	1.8
しょうゆ(こいく	3.8
酢・穀物酢	1.8
たまねぎ	5
ねぎ	3
ごま油	0.6
春雨サラダ	
マロニー	4
にんじん・皮つ	5
キャベツ	20
チンゲンツアイ	7
とうもろこし・ホ	5
酢・穀物酢	1
三温糖	0.5
塩(並塩)	0.1
棒々鶏ドレッシン	5
委託麦ご飯	
精白米(強化米	1こ
おおむぎ・米粒	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

12日(金)
ポークビーンズケチ
豚もも肉2cmカ	20
ワイン(赤)	1
たまねぎ	40
じゃがいも	30
大豆(国産) 乾	9
にんじん・皮つ	13
トマトピューレ	5
ケチャップ 3k	8
おろし生姜	0.5
おろしにんにく	0.5
ルウ用小麦粉	3.5
サラダ油	3
みりん(本みりん	0.5
酒	1
三温糖	1.5
ケチャップ 3k	5
ソース(ウスターソ	2
フレンチトースト	
食パン(給食用	1枚
牛乳(調理用)	32
液卵	10
三温糖	6
有塩バター	2.3
人参サラダ	
にんじん・皮つ	25
きゅうり	5
もやし(緑豆)	20
野菜いっぱいト	5
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

15日(月)
トンカツ(ヒレ)
豚ヒレ・脂無(中	2切
塩(並塩)	0.3
こしょう(白)	0.03
酒	0.5
小麦粉・薄力粉	3
液卵	2
パン粉・乾燥	6
大豆油	6
豆みそ	0.8
みりん(本みりん	0.5
酒	1
三温糖	1.5
ケチャップ 3k	5
ソース(ウスターソ	2
澄まし汁	
だいこん・根・皮	20
にんじん・皮つ	10
こまつな	10
糸かまぼこ	8
えのきたけ	10
フレーク節	2
和風だし	0.5
しょうゆ(うすくち	3.5
塩(並塩)	0.35
おかか和え	
ほうれんそう	10
にんじん・皮つ	8
キャベツ	30
かつお節	0.5
しょうゆ(こいく	2.4
三温糖	0.5
お祝いケーキ中学校	
お祝ケーキ	1こ
いよかん	
いよかん	1こ
委託赤飯	
もち米	1こ
あずき(ゆで)缶	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

16日(火)
やきそば
中華めん(蒸し	80
キャベツ	50
豚もも肉2cmカ	15
にんじん・皮つ	15
サラダ油	0.8
塩(並塩)	0.25
中華だし	0.3
たまねぎ	15
刻み生姜	2.5
かつお・削り節	0.5
ソース(中濃)	9
ソース(ウスターソ	3
かき油	2
こしょう(白)	0.04
あおのり(素干し	0.3
酒	1.2
焼きウインナー	
ロングウインナ	1本
ケチャップ 3k	6
ソース(ウスターソ	3
ワイン(赤)	1
三温糖	0.5
ポテトサラダ	
じゃがいも	50
たまねぎ	8
にんじん・皮つ	7
塩(並塩)	0.15
酢・穀物酢	1
三温糖	0.3
こしょう(白)	0.02
マヨネーズ(全	5
コッペパン	
コッペパン(給食	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

17日(水)
切干大根ごはん
アルファ化米	65
切り干し大根	3
にんじん	20
干ししいたけ	1
鶏もも皮つき	10
こんにゃく 五	6
油あげ	5
むき枝豆	7
和風だし	1
しょうゆ(こいく	6
塩(食塩)	0.1
酒	1.5
三温糖	0.8
サラダ油	1
さばのおろしに	
さば	1切
酒	1.5
おろし生姜	1
でんぷん	4
小麦粉・薄力粉	4
大豆油	4
みりん(本みりん	1
三温糖	2
しょうゆ(こいく	2.8
だいこん・根・皮	10
水	3
ホウレン草サラダ	
にんじん・皮つ	10
キャベツ	20
ほうれんそう	20
黄ピーマン・生	3
赤ピーマン・生	3
野菜いっぱいト	5
ヨーグルト	
ヨーグルト(含脂	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

18日(木)
御嵩みその味噌汁
冷凍豆腐	15
油あげ	2
だいこん(根)	35
にんじん・皮つ	5
キャベツ	25
チキンコンソメ	2
塩(並塩)	0.26
こしょう(白)	0.02
カットわかめ	0.3
ケチャップ 3k	2
パセリ・乾	0.05
ポテトグラタン	
じゃがいも	50
たまねぎ	20
ベーコン(豚)	8
とうもろこし・ホ	6
塩(並塩)	0.3
こしょう(白)	0.02
チキンコンソメ	0.5
サラダ油	1
おからのミルク煮	
おから	18
鶏ひき肉	5
にんじん・皮つ	7
干ししいたけ	0.5
ねぎ	8
油あげ	1.8
サラダ油	1
三温糖	1.8
しょうゆ(うすくち	1.9
酒	0.7
水	5
牛乳(調理用)	9
和風だし	0.4

19日(金)
アルファベットスープ
アルファベット	3.5
たまねぎ	30
にんじん・皮つ	5
キャベツ	25
チキンコンソメ	2
塩(並塩)	0.26
こしょう(白)	0.02
カットわかめ	0.3
ケチャップ 3k	2
パセリ・乾	0.05
ポテトグラタン	
じゃがいも	50
たまねぎ	20
ベーコン(豚)	8
とうもろこし・ホ	6
塩(並塩)	0.3
こしょう(白)	0.02
チキンコンソメ	0.5
サラダ油	1
パン粉・乾燥	4
牛乳(調理用)	30
にんじん・皮つ	7
ピザ用チーズ	10
アルミカップ	1枚
ゴボウサラダ	
きゅうり	5
ごぼう(サラダ用	35
にんじん・皮つ	5
香りごまドレッシ	5
黒パン	
黒さとうパン	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

22日(月)
かきたま汁
にんじん・皮つ	10
ねぎ	5
えのきたけ	5
冷凍豆腐	15
かまぼこ	8
液卵	12
サラダ油	0.3
おろし生姜	0.5
おろしにんにく	0.5
しょうゆ(こいく	1.5
塩(並塩)	0.5
フレーク節	2
和風だし	0.5
こしょう(白)	0.02
酒	1
サラダ油	0.16
筑前煮	
鶏もも皮つき(若	10
たけのこ	7
ごぼう	15
にんじん・皮つ	7
こんにゃく(板)	15
凍り豆腐(炭酸	1.3
干ししいたけ	0.5
カットいんげん	5
ごま油	0.3
三温糖	1
しょうゆ(こいく	3
みりん(本みりん	1
酒	1
和風だし	0.5
委託麦ご飯	
精白米(強化米	1こ
おおむぎ・米粒	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

23日(火)
カレーシチュー
じゃがいも	45
にんじん・皮つ	15
たまねぎ	55
ダイスチーズ	2
豚もも肉2cmカ	20
フレーク節	2
和風だし	0.5
おろし生姜	0.5
おろしにんにく	0.5
ワイン(赤)	1.5
塩(並塩)	0.1
そぼろごはんの具	
鶏ひき肉	30
三温糖	2.4
酒	1.2
かき油	2
こしょう(白)	0.04
酒	1.2
焼きウインナー	
ロングウインナ	1本
ケチャップ 3k	6
ソース(ウスターソ	3
ワイン(赤)	1
三温糖	0.5
ポテトサラダ	
じゃがいも	50
たまねぎ	8
にんじん・皮つ	7
塩(並塩)	0.15
酢・穀物酢	1
三温糖	0.3
こしょう(白)	0.02
マヨネーズ(全	5
コッペパン	
コッペパン(給食	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

24日(水)
澄まし汁春
冷凍豆腐	15
菜の花	10
だいこん(根)	15
にんじん・皮つ	5
糸かまぼこ	8
フレーク節	2
塩(並塩)	0.25
中華だし	0.3
たまねぎ	15
刻み生姜	2.5
かつお・削り節	0.5
ソース(中濃)	9
ソース(ウスターソ	3
かき油	2
こしょう(白)	0.04
あおのり(素干し	0.3
酒	1.2
焼きウインナー	
ロングウインナ	1本
ケチャップ 3k	6
ソース(ウスターソ	3
ワイン(赤)	1
三温糖	0.5
ポテトサラダ	
じゃがいも	50
たまねぎ	8
にんじん・皮つ	7
塩(並塩)	0.15
酢・穀物酢	1
三温糖	0.3
こしょう(白)	0.02
マヨネーズ(全	5
コッペパン	
コッペパン(給食	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

25日(木)
やきそば
中華めん(蒸し	80
キャベツ	50
豚もも肉2cmカ	15
にんじん・皮つ	15
サラダ油	0.8
塩(並塩)	0.25
中華だし	0.3
たまねぎ	15
刻み生姜	2.5
かつお・削り節	0.5
ソース(中濃)	9
ソース(ウスターソ	3
かき油	2
こしょう(白)	0.04
あおのり(素干し	0.3
酒	1.2
焼きウインナー	
ロングウインナ	1本
ケチャップ 3k	6
ソース(ウスターソ	3
ワイン(赤)	1
三温糖	0.5
ポテトサラダ	
じゃがいも	50
たまねぎ	8
にんじん・皮つ	7
塩(並塩)	0.15
酢・穀物酢	1
三温糖	0.3
こしょう(白)	0.02
マヨネーズ(全	5
コッペパン	
コッペパン(給食	1こ
普通牛乳	
牛乳(普通牛乳	1本

3月の加工食品・添加物

2日(火) ひなあられ
うるち米
砂糖
発酵調味液
でんぷん
トマトパウダー
ホウレン草パウダー
パプリカパウダー
昆布
青のり

5日(金) ナン
小麦粉
植物油脂
ショートニング
砂糖・食塩
イースト
乳化剤
麦芽粉末
グァーガム

5日(金) チーズハンバーグ
鶏肉
植物性たんぱく質
たまねぎ
卵
乳製品
豚脂
パン粉
しょうゆ
塩・砂糖
発酵調味料
タンパク加水分解物
香辛料
加工でんぷん
安定剤・アミノ酸
着色料・PH調整剤
香料

5日(金) カスタードプリン
卵
砂糖
植物油脂
乳製品
カラメルソース
ゼラチン・グリシン
香料・乳化剤
増粘多糖類

10日(金) カスタードプリン
卵
砂糖
生乳
乳製品
カラメルソース
植物油脂
デキストリン
乳糖
水あめ・香料
乳化剤
増粘多糖類

17日(水) ヨーグルト
乳製品
砂糖
ミルクカルシウム
寒天

18日(木) のり佃煮
のり・水あめ
しょうゆ・砂糖
醸造調味料
酢
かつおエキス
ヘム鉄

15日(月)24日(水) お祝いケーキ
乳製品
砂糖
卵白
小麦粉
水あめ・粉末油脂
イチゴピューレ
ショートニング
トレハロース
乳化剤・加工でんぷん
膨張剤・カゼインNA
増粘剤・ビタミンC
安定剤・乳清ミネラル
紅麹色素
PH調整剤
酸味料・香料
クチナシ色素

15日(月)24日(水) ケーキ(乳卵不使用)
豆乳
砂糖
米粉
コーンスターチ
ショートニング
イチゴピューレ
食用乳化油脂
ココナッツミルク
膨張剤・カゼインNA
レモン果汁
ゲル化剤
バニラオイル

16日(火)25日(木) ウィンナー
豚肉
塩
砂糖
香辛料

＜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、秋田、長野、千葉、徳島、九州、オーストラリア、アメリカ等

食肉・・・岐阜、宮崎、徳島、オーストラリア等　魚介類・・・岐阜、北海道、静岡、長崎、東シナ海、ノルウェー、ペルー、ロシア、カナダ、等