

7日(水)			8日(木)			9日(金)			13日(火)			14日(水)			15日(木)			16日(金)			19日(月)			20日(火)			21日(水)			22日(木)								
麦ご飯			白飯			白飯			黒コッペパン			麦ご飯			うどん			白飯			白飯			小型コッペパン			麦ご飯			白飯								
精白米			72 精白米			80 精白米			80 黒コッペパン			1こ 精白米			72 うどん			1袋 精白米			80 精白米			80 コッペパン			1こ 精白米			72 精白米			80 精白米					
大麦・米粒麦			8 牛乳			牛乳			牛乳			大麦・米粒麦			8 牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			大麦・米粒麦			8 牛乳			牛乳					
牛乳			牛乳(飲用)			1本 牛乳(飲用)			1本 牛乳(飲用)			1本 牛乳			豚もも肉			20 牛乳(飲用)			1本 牛乳(飲用)			1本 牛乳(飲用)			1本 牛乳			牛乳(飲用)			1本 牛乳(飲用)					
牛乳(飲用)			1本 千切り野菜汁			小松菜のすまし汁			ワインナーのトマトスープ			牛乳(飲用)			1本 酒			0.5 さつま汁			豚汁			美濃加茂やきそば			牛乳(飲用)			1本 じゃがいもの白みそ汁								
玉ねぎのみそ汁			だいこん			25 里芋カット			20 ワインナーカット			15 大豆の変身汁			油あげカット			6 鶏もも肉皮なし			10 豚もも肉			10 焼きそば麺			50 マーボー大根			じゃがいも			25					
たまねぎ			30 千切りごぼう			8 こまつな			8 たまねぎ			25 だいこん			30 にんじん			12 酒			0.5 酒			0.5 ◎米ぬか油			0.2 豚ひき肉			15 たまねぎ			20					
えのきばら			5 たけのこ千切り			8 しめじ・バタ			8 じゃがいも			20 にんじん			8 たまねぎ			30 だいこん			15 キャベツ			45 酒			45 酒			1.5 木綿豆腐			15					
木綿豆腐			20 糸かまぼこ			8 かまぼこ			8 にんじん			10 ささがきごぼう			0.5 さつまいもカット			20 にんじん			20 ささがきごぼう			10 たまねぎ			15 おろしにんにく			0.5 油あげカット			3					
油あげカット			3 ねぎ 刻み			5 木綿豆腐			20 キャベツ			20 冷凍豆腐			20 ねぎ 斜め切り			6 干し椎茸			0.5 ささがきごぼう			10 鶏むね肉皮つき			30 だいこん			0.8 カットわかめ			0.2					
カットわかめ			0.3 だし用フレーク節			2.5 ねぎ 刻み			5 ◎トマト水煮ダイス			20 油あげカット			4 だし用フレーク節			2.5 木綿豆腐			15 里芋カット			15 鶏むね肉皮つき			8 だし用煮干し			0.3 たまねぎ			25 ◎だし用煮干し			2		
ねぎ 刻み			5 薄口しょうゆ			3.2 だし用フレーク節			2.5 トマトケチャップ			3 湯葉			4 濃口しょうゆ			4 ねぎ 刻み			5 木綿豆腐			5 豚汁用こんにやく			8 ◎魚粉			0.2 冷凍厚揚げ			30 白みそ			7.5		
◎だし用煮干し			2 天塩			0.15 薄口しょうゆ			2 オリーブオイル			0.2 ねぎ 刻み			15 天塩			0.2 ◎だし用煮干し			2 ねぎ 刻み			5 白生姜刻み			15 ◎塩だれ			0.5 干し椎茸			30 サバの生姜焼き			0.7		
合わせみそ			7.5 ハンバーグ照り焼きソース			濃口しょうゆ			1.8 おろしにんにく			0.1 調整豆乳			2 カレールー			10 合わせみそ			7.5 ◎だし用煮干し			3 天塩			0.25 たけのこ水煮			15 サバ			1切					
魚のレモンがらめ			ハンバーグ			1こ 天塩			0.2 コンソメ			1.5 ◎だし用煮干し			4.6 牛乳			サケの塩焼き			赤みそ			2.5 白こしょう			0.02 ねぎ 刻み			5 おろし生姜			0.8					
ホキ角切り			45 ◎米ぬか油			0.1 ブリの照り焼き			天塩			0.1 合わせみそ			2.4 牛乳(飲用)			1本 ギンザケ			1切 白みそ			5 ◎米ぬか油			0.3 ◎米ぬか油			0.5 酒			1.5					
酒			1.5 濃口しょうゆ			2.5 ブリ			1切 薄口しょうゆ			0.5 白みそ			0.5 ちくわのお茶天ぷら			天塩			0.5 鶏肉のから揚げ			◎一食ソース			1袋 赤みそ			3 濃口しょうゆ			2.5					
かたくり粉			5 ◎三温糖			1.5 おろし生姜			0.8 鶏肉のハーブ焼き			1.5 鶏もも肉皮つき			1切 里芋と豚肉の五平だれ			30 竹輪1/4カット			2 酒			2 鶏もも肉皮つき			2切 美濃加茂里芋コロッケ			濃口しょうゆ			4 ◎三温糖			1.5		
米粉			3 本みりん			1.5 酒			2.5 天塩			0.2 豚もも肉			1 小麥粉			5 ひじきの炒め煮			2.3 濃口しょうゆ			◎里芋コロッケ			1こ 中華だしの素			1 本みりん			1					
大豆油			3.5 酒			1 濃口しょうゆ			1.5 鶏もも肉			0.2 天塩			1 小麥粉			2 米ひじき			3 おろし生姜			1.8 大豆油			2 豆板醤			0.2 酒			1					
◎三温糖			2.5 かたくり粉			0.3 ◎三温糖			1.5 白こしょう			0.02 酒			0.5 ベーキングパウダー			0.2 竹輪スライス			5 おろしにんにく			0.3 フルーツカクテル			◎三温糖			2 おろし生姜			0.5					
薄口しょうゆ			2.5 水			4 本みりん			1 白ワイン			0.3 かたくり粉			5 上粉茶																							

23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)						
白飯		白飯		食パン		麦ご飯		中華麺		絶品ホクホク						
精白米	80	精白米	80	食パン	1こ	精白米	72	中華めん	1袋	さつまいもごはん						
タコライス		牛乳		チョコクリーム		大麦・米粒麦		しょうゆラーメン		精白米		70				
牛ひき肉	15	牛乳(飲用)	1本	チョコクリーム	1こ	牛乳		豚もも肉	15	さつまいもカット		20				
豚ひき肉	20	ホテルが輝くすまし汁		牛乳		牛乳(飲用)		1本	はくさい	20	天塩	0.8				
◎米ぬか油	0.2	里芋カット	20	牛乳(飲用)	1本	大根汁			緑豆もやし	20	牛乳					
おろしにんにく	0.3	だいこん	15	かぶスープ		だいこん		30	ホールコーン	10	牛乳(飲用)		1本			
おろし生姜	0.3	こまつな	10	ハムカット		10	しめじ・バラ	8	ねぎ 刻み	5	美味なあったか富加みそ汁					
酒	4	はくさい	10	たまねぎ		20	かまぼこ	8	おろし生姜	0.5	里芋カット	25				
天塩	0.25	ホールコーン	8	にんじん		8	木綿豆腐	20	おろしにんにく	0.3	輪切りごぼう	8				
◎カレー粉	0.15	◎星型かまぼこ		かぶ皮むき		30	ねぎ 刻み	5	濃口しょうゆ	3.2	たまねぎ	20				
たまねぎ	35	だし用フレーク節	2.5	ホールコーン		8	だし用フレーク節	2.5	オイスターソース	0.5	木綿豆腐	20				
青ピーマンカット	5	薄口しょうゆ	3.2	コンソメ		1.5	薄口しょうゆ	2.6	白こしょう	0.02	豚汁用こんにゃく	5				
大豆水煮	8	天塩	0.15	天塩		0.15	濃口しょうゆ	1	天塩	0.2	ねぎ 刻み	5				
◎トマト水煮ダイス	5	三和メンチカツ		薄口しょうゆ		0.5	天塩	0.15	醬油ラーメンの素	3	◎だし用煮干し	2				
トマトケチャップ	6.5	◎メンチカツ	1こ	サワラのパン粉焼き		れんこんのコロコロ揚げ			酒	1.2	富加みそ	7.5				
ウスターソース	2.2	大豆油	4	サワラ		1切	れんこんカット	50	中華だしの素	1	豚肉のゆずおろしがけ					
濃口しょうゆ	0.3	ヤギも大好き		天塩		0.2	精製塩	0.15	鶏ガラスープ	10	豚ロース	1枚				
◎三温糖	0.2	かおりたくあん 和え		白こしょう		0.02	◎あおさ粉		◎米ぬか油	0.1	酒	1				
白こしょう	0.02	キャベツ	35	白ワイン		1	米粉	2	牛乳		かたくり粉		5			
牛乳		にんじん	15	おろしにんにく		0.2	かたくり粉	3	牛乳(飲用)		1本	◎ゆずマーマレード	3			
牛乳(飲用)	1本	しその葉カット	1	レモン果汁		0.3	大豆油	5	揚げ餃子			◎ゆず果汁	0.4			
アーサー汁		千切りたくあん	8	オリーブオイル		3	けいちゃん		冷凍餃子		2こ	◎大根おろし	7			
かまぼこ	10	かおり粉	0.3	乾燥パセリ		0.08	鶏もも肉皮なし	45	大豆油		3	薄口しょうゆ	2			
えのきばら	10	山之上の梨ゼリー		パン粉		3	酒	1	ほうれん草のしょうゆ和え			◎三温糖	1			
たまねぎ	20	◎山之上の梨ゼリー		1こ	紙カップ	1枚	おろし生姜	0.5	ほうれんそう	12	本みりん	1.3				
冷凍豆腐	20			ごぼうサラダ			濃口しょうゆ	0.5	キャベツ	30	かたくり粉	0.15				
◎あおさ	0.07			千切りごぼう		25	◎米ぬか油	0.4	にんじん	8	水	5				
おろし生姜	1			きゅうり		12	キャベツ	20	糸かつお	0.7	岐阜野菜のごまじょうゆ和え					
だし用フレーク節	2.5			にんじん		8	にんじん	10	卓上しょうゆ	2	冷凍ほうれんそう	8				
本みりん	1			ソイドレッシング		7	おろし生姜	0.5	いちごクレープ			大根葉カット	10			
薄口しょうゆ	3						おろしにんにく	0.5	いちごクレープ		1こ	緑豆もやし	25			
天塩	0.15						◎三温糖	0.8				にんじん	8			
キャベツサラダ							本みりん	1				濃口しょうゆ	2.3			
キャベツ	35						濃口しょうゆ	1.2				白すりごま	2			
ホールコーン	5						合わせみそ	2.3				ヨーグルト				
きゅうり	10						酒	1				◎ヨーグルト		1こ		
玉ねぎドレッシング	8						天塩	0.1								
味付小魚							白こしょう	0.02								
味付小魚		1こ					豆板醤	0.03								
							かたくり粉	0.15								
</																

・学校給食に使われる県産農産物等には、JAグループ、美濃加茂市、富加町および岐阜県による助成が行われています。

・「学校給食地産地消推進事業」は、学校給食において県産農産物等を積極的に活用することを通じて、少年期からの食農教育を推進することを目的としています。