

2024年 4月 学校給食予定献立表

可児市学校給食センター

* 上段は献立名、分量は小学校分量、単位はすべて(g)です。

10(水)	11(木)	12(金)	15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	24(水)
				入学・進級お祝い献立		菌の日献立				がんばれかっ! 献立
牛乳 麦ごはん 合わせみそ汁 鶏肉の生姜焼き きんぴらごぼう オレンジ	牛乳 五色ピラフ 白身魚の甘酢あんかけ グリーンサラダ イタリアンドレッシング はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん 中華スープ 春巻き ピビンバの具	牛乳 黒コッパン 豆乳コンスープ ホキのレモンがらめ にんじんサラダ 和風ドレッシング	牛乳 菜飯 春のすまし汁 鶏肉の照り焼き キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ お祝いクレープ	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 サバの生姜焼き 切干大根の煮物	牛乳 うどん きつねうどんの汁 菜の花コロッケ かおりたくあんあえ 果汁グミ(ぶどう味)	牛乳 麦ごはん ハヤシチュー イカのコロコロ揚げ 海藻サラダ 和風ドレッシング	牛乳 コッパン レタススープ ウインナーのトマトソース まめ豆サラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 サワラのみそネーズかけ 肉じゃが 可児っこ大豆(はちみつ味)	牛乳 可児の赤米ごはん なめこのみそ汁 豚肉の塩こうじ焼き ゆかりあえ
牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206
精白米 米粒麦(大麦) たまねぎ にんじん カットえのき 木綿豆腐 油揚げ カットわかめ カツワカメ 煮干し(だし用) 赤みそ 白みそ	アルファ化米 水 たまねぎ にんじん むき枝豆 ホールコーン 3カットウインナー マッシュルーム スライス 米ぬか油 チキンコンソメ 白ワイン 薄口しょうゆ 天塩	精白米 米粒麦(大麦) ベーコン 系かまぼこ たまねぎ クリームコーン 白菜 干し椎茸 カツねぎ カットわかめ 中華風だし 白ごま 白ワイン 薄口しょうゆ 天塩	黒コッパン ベーコン たまねぎ クリームコーン ホールコーン 調整豆乳 洋風だし 白こしょう 米粉 乾燥パセリ ホキ角切り	精白米 米粒麦(大麦) 菜飯の素 じゃがいも カットえのき たまねぎ 干し椎茸 白かまぼこ 油揚げ カツねぎ 煮干し(だし用) 可児の手作りみそ サバ 清酒 濃口しょうゆ 三温糖 本みりん 濃いしょうゆ きゅうり 小松菜 にんじん 刻みのり すりごま 卓上しょうゆ お祝いクレープ	精白米 米粒麦(大麦) 菜飯の素 じゃがいも たまねぎ 干し椎茸 白かまぼこ 油揚げ カツねぎ 煮干し(だし用) 可児の手作りみそ サバ 清酒 濃口しょうゆ 三温糖 本みりん 濃いしょうゆ きゅうり 小松菜 にんじん 刻みのり すりごま 卓上しょうゆ お祝いクレープ	うどん たまねぎ 干し椎茸 白かまぼこ 油揚げ カツねぎ 煮干し(だし用) 本みりん 小麦粉 清酒 和風だし 濃いしょうゆ 三温糖 菜の花コロッケ 揚げ油(大豆油) ダイストマト ウスターソース 赤ワイン 小松菜 天塩 白ごま 三温糖 果汁グミ(ぶどう味)	精白米 米粒麦(大麦) ベーコン 豚ももスライス レタス たまねぎ おろしにんにく ホールコーン チキンコンソメ にんじん 天塩 米ぬか油 デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース 小麦粉 水 大豆水煮 むき枝豆 キャベツ にんじん	コッパン たまねぎ しめじバラ 木綿豆腐 白かまぼこ カットわかめ 麩 カツねぎ 天塩 トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース 濃口しょうゆ 三温糖 水 ごまドレッシング にんじん たまねぎ 豚ももスライス 米ぬか油 三温糖 清酒 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし 可児っこ大豆(はちみつ味)	精白米 米粒麦(大麦) 赤米(うるち米) しめじバラ 木綿豆腐 白かまぼこ カットわかめ 冷凍厚揚げ カツねぎ 煮干し(だし用) 赤みそ 白みそ 天塩 豚ロース サワラ 清酒 でんぶ 塩こうじ 三温糖 濃口しょうゆ レモン果汁 レモン果汁 三温糖 本みりん 三温糖 水	精白米 米粒麦(大麦) 赤米(うるち米) だしこん たまねぎ たまねぎ 白かまぼこ 水煮なめこ 冷凍厚揚げ カツねぎ 煮干し(だし用) 赤みそ 白みそ 豚ロース 清酒 でんぶ 塩こうじ 三温糖 濃口しょうゆ レモン果汁 三温糖 本みりん 三温糖 水
小600 kcal・中760 kcal	650・772	649・865	636・804	650・803	605・770	628・753	664・862	603・754	654・826	612・778

※加工食品の詳しい成分等の情報が必要な方は、給食センターまでお問合せください。1人当たりの使用量は、小学校3・4年生の量です。中学校は1.3倍量です。

25(木)	26(金)	30(火)								
牛乳 五目ごはん シシヤモフライ キャベツのごまあえ 卓上しょうゆ ヨーグルト	牛乳 麦ごはん 白みそ汁 かぼちゃの天ぷら 豚井の具	牛乳 麦ごはん ポークカレー チョコタフィ アスパラサラダ 和風ドレッシング								
牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206								
アルファ化米 水 鶏もも切込み にんじん ささがきごぼう 干し椎茸 油揚げ 五目切りこんにやく 米ぬか油 濃口しょうゆ 清酒 三温糖 和風だし 天塩	精白米 米粒麦(大麦) だいたいこ カットえのき 木綿豆腐 油揚げ カットわかめ カツねぎ 煮干し(だし用) 白みそ かぼちゃ天ぷら用 小麦粉 でんぶ ベーキングパウダー 天塩 揚げ油(大豆油) 揚げ油(大豆油) 豚ももスライス 米ぬか油 たまねぎ 白かまぼこ 系こんにやく 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ 清酒 和風だし 煎り大豆 三温糖 ピュアココア 米ぬか油 水 アスパラカット キャベツ にんじん ホールコーン 和風ドレッシング	精白米 米粒麦(大麦) 豚ももスライス 米ぬか油 赤ワイン おろししょうが おろしにんにく たまねぎ じゃがいも(皮むき) にんじん 小麦粉 米ぬか油 カレー粉 ロリエ クミン セロリ ガラマサラ 洋風だし トマトケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ おろしりんご チャツネ 天塩 水 アスパラカット キャベツ にんじん ホールコーン 和風ドレッシング								
615・718	613・786	651・841								

※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、可児市、JA中央会から一部補助を受けています。