

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)
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 豆乳コーンスープ ホキのレモンがらめ にんじんサラダ 和風ドレッシング	入学・進級祝い献立 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 うどん 麦ごはん きつねうどんの汁 サバの生姜焼き 切干大根の煮物	菌の日献立 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がけ 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 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 20 だいこん 25 カットえのき 5 木綿豆腐 20 油揚げ 3 カットわかめ 0.2 カツネギ 5 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 4 白みそ 3 鶏もも 50	アルファ化米 55 水 78 たまねぎ 20 にんじん 10 むぎ枝豆 10 ホールコーン 8 カットウインナー 15 マッシュルーム スライス 8 米ぬか油 0.5 チキンコンソメ 1 白ワイン 2 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.4 白こしょう 0.02	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 20 糸かまぼこ 8 たまねぎ 20 白菜 25 干し椎茸 15 カットねぎ 8 中華風だし 0.8 白こしょう 0.02 米粉 10 乾燥パセリ 0.05 春巻き 50 揚げ油(大豆油) 4	黒コッパン 55 ベーコン 8 たまねぎ 35 クリームコーン 25 ホールコーン 12 調整豆乳 3.5 洋風だし 1.5 天塩 0.25 白こしょう 0.02 米粉 3 薄口しょうゆ 2.5 乾燥パセリ 0.05 ホキ角切り 50 清酒 下味 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.2 本みりん タレ 1 おろししょうが 0.5 でんぶん 0.2 水 4	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 菜飯の素 2 じゃがいも 15 干し椎茸 15 白かまぼこ 10 油揚げ 0.2 カツネギ 5 煮干し(だし用) 2.5 可児の手作りみそ 8 サバ 50 清酒 下味 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.2 本みりん タレ 1 おろししょうが 0.5 でんぶん 0.2 水 4 和風だし 0.4	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 菜飯の素 2 鶏もも切込み 15 たまねぎ 20 干し椎茸 15 白かまぼこ 10 油揚げ 0.2 カツネギ 5 煮干し(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 5.5 本みりん 1 天塩 0.3 清酒 下味 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.2 本みりん タレ 1 おろししょうが 0.5 でんぶん 0.2 水 4 和風だし 0.4	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ベーコン 10 豚ももスライス 15 米ぬか油 0.5 レタス 20 たまねぎ 0.5 おろしにんにく 0.3 おろししょうが 0.6 ホールコーン 8 チキンコンソメ 1.5 小麦粉 4.5 ウインナー 40 トマトケチャップ 3 デミグラスソース 15 ウスターソース 1.4 ダイストマト 10 ウスターソース 5 赤ワイン 1.5 洋風だし 1 天塩 0.25 白こしょう 0.02 三温糖 0.3 イカ角切り 50 清酒 下味 2 おろししょうが 0.4 濃口しょうゆ 1.5 でんぶん 7 揚げ油(大豆油) 3.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ベーコン 10 豚ももスライス 15 米ぬか油 0.5 レタス 20 たまねぎ 0.5 おろしにんにく 0.3 おろししょうが 0.6 ホールコーン 8 チキンコンソメ 1.5 小麦粉 4.5 ウインナー 40 トマトケチャップ 3 デミグラスソース 15 ウスターソース 1.4 ダイストマト 10 ウスターソース 5 赤ワイン 1.5 洋風だし 1 天塩 0.25 白こしょう 0.02 三温糖 0.3 イカ角切り 50 清酒 下味 2 おろししょうが 0.4 濃口しょうゆ 1.5 でんぶん 7 揚げ油(大豆油) 3.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 赤米(うるち米) 7 たまねぎ 20 しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 冷凍厚揚げ 20 カツネギ 5 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 3 白みそ 4 天塩 0.15 豚ロース 50 清酒 下味 2 でんぶん 6 塩こうじ 3 濃口しょうゆ 0.6 レモン果汁 0.8 白みそ タレ 1.2 本みりん タレ 1.1 三温糖 3 でんぶん 0.2 水 4	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 赤米(うるち米) 7 たまねぎ 20 しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 冷凍厚揚げ 20 カツネギ 5 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 3 白みそ 4 天塩 0.15 豚ロース 50 清酒 下味 2 でんぶん 6 塩こうじ 3 濃口しょうゆ 0.6 レモン果汁 0.8 白みそ タレ 1.2 本みりん タレ 1.1 三温糖 3 でんぶん 0.2 水 4	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 赤米(うるち米) 7 たまねぎ 20 しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 冷凍厚揚げ 20 カツネギ 5 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 3 白みそ 4 天塩 0.15 豚ロース 50 清酒 下味 2 でんぶん 6 塩こうじ 3 濃口しょうゆ 0.6 レモン果汁 0.8 白みそ タレ 1.2 本みりん タレ 1.1 三温糖 3 でんぶん 0.2 水 4
小600 kcal・中760 kcal	650・772	649・865	636・804	650・803	605・770	628・753	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、中学校は1.3倍量です。

25(木)	26(金)	30(火)
牛乳 五目ごはん シシャモフライ 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 豚丼の具	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 55 水 88 鶏もも切込み 15 にんじん 10 ささがきごぼう 10 干し椎茸 0.8 油揚げ 4 五目切りこんにやく 10 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 4.5 清酒 2 三温糖 0.8 和風だし 0.7 天塩 0.2 シシャモフライ 50 揚げ油(大豆油) 4	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 20 だいこん 25 カットえのき 5 木綿豆腐 20 油揚げ 3 カットわかめ 0.2 おろししょうが 0.4 たまねぎ 5 じゃがいも(皮むき) 35 にんじん 15 小麦粉 5.5 米ぬか油 3.9 小麥粉 6 でんぶん A 1 ベーキングパウダー 0.2 天塩 0.1 揚げ油(大豆油) 3	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 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 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だし 1.3 トマトケチャップ 4.5 ウスターソース 4.5 濃口しょうゆ 1 おろしりんご 3 チャツネ 3 天塩 0.3 煎り大豆 12 三温糖 5.3 ピュアココア A 1 米ぬか油 0.2 水 1.1
シシャモフライを油で揚げる。	Aで衣をつくる。 かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。	Aを煮る。 煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。
615・718	613・786	

※学校給食で使われている岐阜県産「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。