

2025年 4月 学校給食予定献立表

可児市学校給食センター

*●印の食品は月の使用食品成分表で配合・アレルギーをご確認ください。加工食品の詳細な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。

| 9(水) | 10(木) | 11(金) | 14(月) | 15(火) | 16(水) | 17(木) | 18(金) | 21(月) | 22(火) | 23(水) |
|--|--|--|---|--|---|---|---|---|---|---|
| 牛乳 麦ごはん じゃがいもの白みそ汁 鶏肉の照り焼き にんじんのごまあえ 卓上しょうゆ | 牛乳 ツナピラフ 豚肉の揚げがらめ グリーンサラダ イタリアンドレッシング みかんゼリー | 牛乳 麦ごはん 豆腐汁 ホキとポテの梅がらめ 鶏肉とひじきの炒め煮 | 牛乳 コッペパン トマトスープ ハンバーグ照り焼きソース ポテトサラダ マヨネーズ | 入学お祝い献立 牛乳 麦ごはん のりふりかけ 春のすまし汁 鶏肉のから揚げ 白菜のおひたし 卓上しょうゆ お祝いクレープ | 牛乳 麦ごはん なめこのみそ汁 サバのおろしあんかけ きんぴらごぼう | 牛乳 うどん きつねうどんの汁 かぼちゃの天ぷら かおりたくあんあえ わかめサラダ アセロラゼリー | 牛乳 麦ごはん ポークカレー チョコタフィ わかめサラダ 青じそドレッシング | 菌の日献立 がんばれかにっこ！献立 牛乳 コッペパン レタススープ サワラのレモンソテー 豚肉とアスパラガスのソテー | 牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 豚肉の生姜焼き つぼ漬けあえ | 牛乳 麦ごはん 鶏ごぼろ汁 厚揚げの肉みそかけ 小松菜の磯香あえ 卓上しょうゆ オレンジ |
| 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 じゃがいも(皮むき) 25 たまねぎ 15 カットえのき 5 冷凍厚揚げ 20 カットわかめ 0.2 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 白みそ 8 鶏もも 50 清酒 下味 1.5 濃口しょうゆ 0.5 でんぷん 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 タレ 2 本みりん 1 清酒 1 でんぷん 0.3 水 4 鶏肉に下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。 | 牛乳(飲用) 206 アルファ化米 55 水 78 たまねぎ 30 にんじん 10 ホールコーン 10 ツナ油漬 18 マッシュルーム スライス 8 糸かまぼこ 5 米ぬか油 0.5 白ワイン 2 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.3 白こしょう 0.02 豚もも角切り 50 清酒 下味 1.2 濃口しょうゆ 0.3 おろししょうが 0.6 でんぷん 5 乱切りポテト 30 揚げ油(大豆油) 4.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 タレ 2 本みりん 1.3 清酒 1 水 3 豚肉に下味をつける。 でんぷんをまぶして油で揚げる。 タレを煮てからめる。 | 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 30 木綿豆腐 25 冷凍油揚げ 3 しめじ 8 ホールコーン 8 ●オリーブオイル 0.2 糸かまぼこ 5 おろしにんにく 0.1 チキンコンソメ 1.5 フレーク節(だし用) 2.5 ダイストマト 2 トマトケチャップ 1.5 天塩 0.15 乾燥パセリ 0.05 ハンバーグ 60 濃口しょうゆ 2.1 三温糖 タレ 1.3 清酒 1.2 おろしにんにく 0.3 おろししょうが 1 濃口しょうゆ 2.3 でんぷん 9 揚げ油(大豆油) 4 鶏もも 50 清酒 下味 1.5 濃口しょうゆ 0.8 おろししょうが 0.5 でんぷん A 6 ベーキングパウダー 0.2 天塩 0.1 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 白ワイン 1 水 1.5 鶏肉に下味をつける。 でんぷんをまぶして油で揚げる。 タレを煮てかける。 | 牛乳(飲用) 206 コッペパン 55 カットウインナー 15 たまねぎ 25 のりふりかけ 2 だいこん 15 たまねぎ 20 白かまぼこ 8 ●水煮なめこ 8 冷凍厚揚げ 20 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 1 白みそ 4 天塩 0.25 ●サバ 50 和風だしの素 1.3 天塩 0.15 清酒 下味 1.5 おろししょうが 0.5 かぼちゃ天ぷら用 35 小麦粉 6 でんぷん A 2 薄口しょうゆ 2.3 三温糖 タレ 1 本みりん 1.5 天塩 0.1 揚げ油(大豆油) 3 水 4 サバに下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。 | 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 うどん 80 鶏もも切込み 15 たまねぎ 30 干し椎茸 20 白かまぼこ 10 赤ワイン 1.5 冷凍油揚げ 8 冷凍油揚げ 8 おろししょうが 0.6 おろしにんにく 0.4 薄口しょうゆ 0.3 煮干し(だし用) 2.5 じゃがいも(皮むき) 3 本みりん 1 にんじん 15 小麦粉 5.5 ●サワラ 50 米ぬか油 3.9 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 白こしょう 0.02 米粉 4 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だしの素 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 Aで衣を作る。 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。 | 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ボンレスハム 10 レタス 20 たまねぎ 20 だいこん 20 にんじん 8 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 チキンコンソメ 1.5 カットわかめ 0.2 薄口しょうゆ 0.3 煮干し(だし用) 2.5 可児の手作りみそ 8 天塩 0.2 ●サワラ 50 豚ロース 50 清酒 下味 1.5 おろしにんにく 0.3 でんぷん 6 濃口しょうゆ 2.8 三温糖 タレ 1.3 本みりん 1 清酒 1 おろししょうが 0.6 でんぷん 0.2 水 4.5 生揚げを焼く。 タレを煮てかける。 ●オレンジ 30 | 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 うどん 80 鶏もも切込み 15 たまねぎ 30 干し椎茸 20 白かまぼこ 10 赤ワイン 1.5 冷凍油揚げ 8 冷凍油揚げ 8 おろししょうが 0.6 おろしにんにく 0.4 薄口しょうゆ 0.3 煮干し(だし用) 2.5 じゃがいも(皮むき) 3 本みりん 1 にんじん 15 小麦粉 5.5 ●サワラ 50 米ぬか油 3.9 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 白こしょう 0.02 米粉 4 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だしの素 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 Aを煮る。 煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。 | 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ボンレスハム 10 レタス 20 たまねぎ 20 だいこん 20 にんじん 8 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 チキンコンソメ 1.5 カットわかめ 0.2 薄口しょうゆ 0.3 煮干し(だし用) 2.5 可児の手作りみそ 8 天塩 0.2 ●サワラ 50 豚ロース 50 清酒 下味 1.5 おろしにんにく 0.3 でんぷん 6 濃口しょうゆ 2.8 三温糖 タレ 1.3 本みりん 1 清酒 1 おろししょうが 0.6 でんぷん 0.2 水 4.5 生揚げを焼く。 タレを煮てかける。 ●オレンジ 30 | 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 うどん 80 鶏もも切込み 15 たまねぎ 30 干し椎茸 20 白かまぼこ 10 赤ワイン 1.5 冷凍油揚げ 8 冷凍油揚げ 8 おろししょうが 0.6 おろしにんにく 0.4 薄口しょうゆ 0.3 煮干し(だし用) 2.5 じゃがいも(皮むき) 3 本みりん 1 にんじん 15 小麦粉 5.5 ●サワラ 50 米ぬか油 3.9 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 白こしょう 0.02 米粉 4 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だしの素 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 Aを煮る。 煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。 | 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ボンレスハム 10 レタス 20 たまねぎ 20 だいこん 20 にんじん 8 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 チキンコンソメ 1.5 カットわかめ 0.2 薄口しょうゆ 0.3 煮干し(だし用) 2.5 可児の手作りみそ 8 天塩 0.2 ●サワラ 50 豚ロース 50 清酒 下味 1.5 おろしにんにく 0.3 でんぷん 6 濃口しょうゆ 2.8 三温糖 タレ 1.3 本みりん 1 清酒 1 おろししょうが 0.6 でんぷん 0.2 水 4.5 生揚げを焼く。 タレを煮てかける。 ●オレンジ 30 | 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 うどん 80 鶏もも切込み 15 たまねぎ 30 干し椎茸 20 白かまぼこ 10 赤ワイン 1.5 冷凍油揚げ 8 冷凍油揚げ 8 おろししょうが 0.6 おろしにんにく 0.4 薄口しょうゆ 0.3 煮干し(だし用) 2.5 じゃがいも(皮むき) 3 本みりん 1 にんじん 15 小麦粉 5.5 ●サワラ 50 米ぬか油 3.9 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 白こしょう 0.02 米粉 4 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だしの素 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 Aを煮る。 煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。 |
| 小600 kcal・中766 kcal | 656・801 | 603・785 | 632・803 | 690・856 | 660・837 | 640・757 | | 618・770 | 615・784 | 615・797 |

※1人当たりの使用量(g)は、小学校3・4年生の量です。中学校は1.3倍量です。

| 24(木) | 25(金) | 28(月) | 30(水) |
|---|---|--|---|
| 牛乳 たけのこごはん カツオの揚げがらめ ゆかりあえ ミルクプリン | 牛乳 麦ごはん ワンタンスープ 鶏肉と高野豆腐のコリアン揚げ チンゲン菜サラダ | 牛乳 黒コッペパン 豆乳コーンスープ 鶏肉のバーベキューソース シャキシャキサラダ ごまドレッシング | 牛乳 麦ごはん 若竹汁 サケのみそネーズがけ 大根と豚肉の煮物 可児っこ大豆(はちみつ味) |
| 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 ●たけのこ 25 干し椎茸 0.8 冷凍油揚げ 4 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 4.5 清酒 2 三温糖 0.8 和風だしの素 0.7 天塩 0.2 ●カツオ角切り 50 おろししょうが 0.15 清酒 下味 1.5 でんぷん 8 揚げ油(大豆油) 4.5 三温糖 2.5 濃口しょうゆ 3 米酢 タレ 0.5 清酒 0.5 トマトケチャップ 3 水 1 | 牛乳(飲用) 206 高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。 でんぷんをまぶして油で揚げる。 タレを煮て、からめる。 鶏肉に下味をつける。 でんぷんをまぶして油で揚げる。 タレを煮てかける。 | 牛乳(飲用) 206 黒コッペパン 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 35 洋風だしの素 1.5 天塩 0.25 白こしょう 0.02 米粉 3 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 ●白ワイン 下味 1.5 濃口しょうゆ 2.2 三温糖 1 本みりん タレ 1 おろしりんご 5 米酢 1 でんぷん 0.2 水 2 | 牛乳(飲用) 206 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ●たけのこ 25 木綿豆腐 15 しめじ 8 白かまぼこ 5 カットわかめ 0.2 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 天塩 0.15 ●サケ 50 清酒 下味 2 濃口しょうゆ 0.8 三温糖 2.2 米酢 タレ 0.2 白みそ 2 ノンエッグマヨネーズ 3 粉辛子 0.04 水 4 |
| カツオに下味をつける。 でんぷんをまぶして、油で揚げる。 タレを煮てからめる。 | 鶏肉に下味をつける。 でんぷんをまぶして油で揚げる。 タレを煮てかける。 | 鶏肉に下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。 | サケに下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。 |
| 640・772 | 627・807 | 642・802 | 604・763 |

※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。