

2025年 5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(木)	2(金)	7(水)	8(木)	9(金)	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	19(月)
	こどもの日献立									
牛乳 ソフト麺 ミートソース ひじきポテト グリーンサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 鶏肉の照り焼き たけのことツナの土佐煮 ちまき	牛乳 麦ごはん 春わかめとささみのスープ 春巻き 切干大根の中華サラダ 中華ドレッシング	牛乳 山菜ツナごはん 鶏肉の磯風味 にんじんのごまあえ 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん 厚揚げのみそ汁 サバの生姜焼き きんぴらごぼう	牛乳 黒コッペパン にんじんのポタージュ メルルーサのレモン味 まめ豆サラダ ソイドレッシング	牛乳 麦ごはん 白みそ汁 ハンバーグ照り焼きソース キャベツのおかかあえ 卓上しょうゆ 可児っ大豆(はちみつ)	牛乳 麦ごはん ポークカレー お茶豆 大根サラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 ラーメン 豚骨ラーメンの汁 鶏肉のから揚げ チンゲン菜サラダ 和風ドレッシング ヨーグルト	牛乳 麦ごはん かきたま汁 厚揚げのそぼろあんかけ ツナじゃが	牛乳 お茶コッペパン クリームシチュー サケのハーブソテー シャキシャキサラダ ごまドレッシング
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
ソフト麺 80	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	アルファ化米 55 水 7 ツナ油漬 20	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	黒コッペパン 55 ベーコン 5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	ラーメン 160 豚ももスライス 18	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	お茶コッペパン 55
豚ひき肉 25	しめじバラ 8	●ささみ水煮 10	●山菜水煮 10	だいこん 15	たまねぎ 30	だいこん 25	豚ももスライス 15	にんじん 15	たまねぎ 25	鶏もも切込み 10
赤ワイン 50	だいこん 20	たまねぎ 20	冷凍油揚げ 30	たまねぎ 4	にんじん 20	しめじバラ 15	キャベツ 0.5	キャベツ 25	カットえのき 8	にんじん 15
にんじん 15	白かまぼこ 5	ホールコーン 10	五目切りこんにやく 8	カットえのき 5	●にんじんペースト 20	木綿豆腐 25	赤ワイン 1.5	カットねぎ 5	木綿豆腐 15	キャベツ 20
●オリーブオイル 0.5	カットわかめ 0.15	カットえのき 8	米ぬか油 0.5	冷凍厚揚げ 0.2	牛乳(調理用) 30	冷凍油揚げ 0.4	おろししょうが 0.6	米ぬか油 0.3	液卵 15	じゃがいも(皮むき) 20
おろしにんにく 0.3	麴 0.8	●荳わかめ 0.5	濃口しょうゆ 4.5	カットわかめ 5	洋風だしの素 1.5	カットわかめ 0.2	おろしにんにく 0.4	中華風だしの素 1.2	カットわかめ 0.2	小麦粉 4.2
トマケチャップ 20	カットねぎ 5	カットねぎ 5	清酒 5	2 カットねぎ 2	天塩 0.35	カットねぎ 5	たまねぎ 45	●豚骨スープの素 6	カットねぎ 5	米ぬか油 2.8
トマトピューレ 7	フレーク節(だし用) 2.5	中華風だしの素 1	三温糖 0.8	煮干し(だし用) 2.5	白こしょう 0.02	煮干し(だし用) 2.5	じゃがいも(皮むき) 35	濃口しょうゆ 2	フレーク節(だし用) 2.5	牛乳(調理用) 30
ウスターソース 5	薄口しょうゆ 3.5	ガラスープ 10	和風だしの素 0.7	赤みそ 3	米粉 3.5	白みそ 8	にんじん 15	薄口しょうゆ 1	薄口しょうゆ 3	洋風だしの素 1.2
濃口しょうゆ 2.2	天塩 0.15	薄口しょうゆ 2	天塩 0.2	白みそ 4	生クリーム 3	乾燥パセリ 0.05	ハンバーグ 60	米ぬか油 3.9	おろしにんにく 0.2	でんぷん 0.5
三温糖 0.5	鶏もも 50	鶏もも 50	●サバ 50	●サバ 50	濃口しょうゆ 2	三温糖 1.6	本みりん 1.5	和風だしの素 0.5	鶏もも 50	鶏もも 50
洋風だしの素 0.8	濃口しょうゆ 0.5	春巻き 50	鶏肉に下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	あおさ粉と和える。	サバに下味をつけて焼く。	タレを煮てかける。	メルルーサに下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	タレを煮てかける。
天塩 0.1	濃口しょうゆ 2.5	三温糖 0.8	春巻きを油で揚げる。	でんぷん 7	本みりん 1	揚げ油(大豆油) 3.5	あおさ粉 0.1	おろししょうが 0.5	でんぷん 0.2	水 4
白こしょう 0.02	でんぷん 0.3	水 3.5	中華ドレッシング 5	鶏肉に下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	あおさ粉と和える。	サバに下味をつけて焼く。	メルルーサに下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	タレを煮てかける。
ロリエ 0.01	清酒 2	濃口しょうゆ 2.3	三温糖 1.2	でんぷん 7	本みりん 1	揚げ油(大豆油) 3.5	あおさ粉 0.1	おろししょうが 0.5	でんぷん 0.2	水 4
米粉 6	濃口しょうゆ 2.5	三温糖 0.8	春巻きを油で揚げる。	でんぷん 7	本みりん 1	揚げ油(大豆油) 3.5	あおさ粉 0.1	おろししょうが 0.5	でんぷん 0.2	水 4
乱切りポテト 65	本みりん 2	タレ 2	鶏肉に下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	あおさ粉と和える。	サバに下味をつけて焼く。	タレを煮てかける。	メルルーサに下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	タレを煮てかける。
揚げ油(大豆油) 2.5	清酒 1.5	濃口しょうゆ 2.3	三温糖 1.2	でんぷん 7	本みりん 1	揚げ油(大豆油) 3.5	あおさ粉 0.1	おろししょうが 0.5	でんぷん 0.2	水 4
●有塩バター 0.6	でんぷん 0.3	水 3.5	中華ドレッシング 5	鶏肉に下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	あおさ粉と和える。	サバに下味をつけて焼く。	メルルーサに下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	タレを煮てかける。
ひじきドライパック 0.8	水 3.5	濃口しょうゆ 2.3	三温糖 1.2	でんぷん 7	本みりん 1	揚げ油(大豆油) 3.5	あおさ粉 0.1	おろししょうが 0.5	でんぷん 0.2	水 4
濃口しょうゆ 1.2	本みりん 2	タレ 2	鶏肉に下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	あおさ粉と和える。	サバに下味をつけて焼く。	タレを煮てかける。	メルルーサに下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	タレを煮てかける。
水 0.6	鶏肉に下味をつけて焼く。	タレを煮てかける。	メルルーサに下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	タレを煮てかける。	ハンバーグを焼く。	タレを煮てかける。	ハンバーグを焼く。	タレを煮てかける。	ハンバーグを焼く。
あおさ粉 0.1	ポテトを油で揚げる。	タレを煮てからめる。	あおさ粉と和える。	サバに下味をつけて焼く。	タレを煮てかける。	メルルーサに下味をつける。	でんぷんをまぶして油で揚げる。	タレを煮てかける。	ハンバーグを焼く。	タレを煮てかける。
小653 kcal・中850 kcal	694・852	618・823	602・747	662・838	639・806	607・780	651・841	637・748	632・824	636・800

※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。

20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	26(月)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)
がんばれか！にっ！ 献立					小学校A		歯の日献立		
牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん もずく汁 かぼちゃコロッケ 友禅ご飯の具	牛乳 チキン中華ピラフ 豚肉のコリアン揚げ 海藻サラダ 中華ドレッシング ももゼリー	牛乳 麦ごはん 大根汁 サワらのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ	牛乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン	牛乳 小型コッペパン 焼きそば イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン	牛乳 麦ごはん 鶏ごぼう汁 豚肉のスタミナ焼き ゆかりあえ	牛乳 麦ごはん 豆腐チゲ キビナゴの甘酢あん 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング	牛乳 うどん きつねうどんの汁 ちくわの天ぷら つぼ漬けあえ 果汁グミ(青りんご味)	牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き 大根と豚肉の煮物
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	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	アルファ化米 55 水 7 たまねぎ 25	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	コッペパン 55 ボンレスハム 8	コッペパン 45 焼そばめん 55	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	うどん 80	精白米 70 米粒麦(大麦) 7
たまねぎ 15	たまねぎ 30	にんじん 10	だいこん 30	たまねぎ 20	豚ももスライス 15	鶏もも切込み 15	豚ももスライス 18	鶏もも切込み 15	たまねぎ 30
だいこん 15	カットえのき 6	たけのこ水煮(短冊) 8	カットえのき 8	にんじん 8	たまねぎ 10	ささがきごぼう 15	冷凍豆腐 35	干し椎茸 1	じゃがいも 15
木綿豆腐 25	木綿豆腐 20	カットねぎ 5	冷凍油揚げ 8	キャベツ 15	にんじん 10	たまねぎ 10	白かまぼこ 8	白かまぼこ 8	カットえのき 8
冷凍油揚げ 3	白かまぼこ 5	むき枝豆 5	木綿豆腐 15	ホールコーン 8	キャベツ 40	カットねぎ 0.5	緑豆もやし 30	冷凍油揚げ 8	冷凍油揚げ 3
カットわかめ 0.2	●もずく 5	鶏もも切込み 15	カットねぎ 0.7	アルファベットマカロニ 3.5	米ぬか油 0.5	フレーク節(だし用) 2.5	干し椎茸 0.8	カットねぎ 6	カットわかめ 0.2
カットねぎ 5	カットねぎ 5	米ぬか油 5	フレーク節(だし用) 2.5	チキンコンソメ 1.5	ウスターソース 1.5	濃口しょうゆ 10	カットねぎ 5	フレーク節(だし用) 2.5	煮干し(だし用) 2.5
煮干し(だし用) 2.5	フレーク節(だし用) 2.5	ガラスープ 4	薄口しょうゆ 1.5	薄口しょうゆ 0.5	オイスターソース 0.18	薄口しょうゆ 0.25	おろしにんにく 0.8	薄口しょうゆ 5.5	赤みそ 4
可児の手作りみそ 8.5	薄口しょうゆ 4	中華風だしの素 1.5	天塩 0.15	天塩 0.18	天塩 0.25	清酒 2	おろししょうが 1	本みりん 1	白みそ 3
鶏むね角切り 50	天塩 0.15	濃口しょうゆ 1	清酒 1.5	●サワラ 50	●イカ角切り 50	天塩 0.2	白みそ 3.5	和風だしの素 1.4	鶏もも 50
清酒 1.5	●かぼちゃコロッケ 50	天塩 0.3	ンエッグマヨネーズ 0.8	清酒 下味 2	おろししょうが 0.4	豚ロース 50	ガラスープ 10	ちくわ1/2カット 20	清酒 下味 1.5
天塩 0.35	揚げ油(大豆油) 4	白こしょう 0.02	清酒 下味 2	濃口しょうゆ 0.4	濃口しょうゆ 1.5	濃口しょうゆ 0.5	白菜キムチ 10	小麦粉 A 1	濃口しょうゆ 0.5
おろししょうが 0.5	おろしにんにく 0.3	豚もも角切り 50	濃口しょうゆ 2.2	でんぷん 7	清酒 下味 2	おろしにんにく 0.3	濃口しょうゆ 0.5	でんぷん 1	小麦粉 1.2
薄口しょうゆ 0.5	かぼちゃコロッケを油で揚げる。	清酒 下味 1	米酢 0.2	揚げ油(大豆油) 3.5	おろししょうが 0.4	濃口しょうゆ 1.5	本みりん 2	カットねぎ 4	濃口しょうゆ 2.5
微粉米茶 0.6	でんぷん A 7	濃口しょうゆ 2.5	白みそ 2.3	粉辛子 0.04	じゃがいも(皮むき) 20	揚げ油(大豆油) 3.5	●キビナゴ 35	揚げ油(大豆油) 4	三温糖 タレ 2
米粉 1	粉茶 0.2	三温糖 タレ 2.2	清酒 1.5	水 1	マヨネ 1	本みりん 2.5	清酒 下味 1.5	小麦粉 A 4	本みりん 1.2
揚げ油(大豆油) 3.5	にんじん 30	米酢 1.5	水 1	●生パ 30	今渡南小、春里小、旭小、南帷子小、今渡北小は、スープを焼きそばに変えます。	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	濃口しょうゆ 2	米酢 2.5
鶏肉に下味をつける。	Aをまぶして、油で揚げる。	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。	サワラに下味をつけて焼く。	タレを煮てかける。	ちくわに衣をつけて油で揚げる。	鶏肉に下味をつけて焼く。	タレを煮てかける。
601・777	622・801	616・788	612・765	670	617・784	627・767	616・785		

※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。