

学校給食予定献立表

*** ●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。**

可児市学校給食センター

[illegible]

※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。

16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	30(月)
牛乳 米粉コッペパン かぼちゃのポタージュ 鶏肉のにんじんソース まめ豆サラダ こまドレッシング 可児っこ大豆(はちみつ味)	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 アユのから揚げ ひじきの炒め煮 ヨーグルト	牛乳 麦ごはん かきたま汁 豚肉の生姜焼き キャベツの磯香あえ 卓上しようゆ	牛乳 ソフト麺 ミートソース ホキのコロコロ揚げ 大根サラダ 青じそドレッシング	牛乳 麦ごはん 春雨スープ 厚揚げのマーボーソース 切干大根のオイスター炒め 冷凍南蛮みかん	牛乳 黒食パン コンソメスープ アジのムニエル ポテトサラダ マヨネーズ	牛乳 麦ごはん チキンカレー きなことフィ 福神漬けあえ	牛乳 麦ごはん ワンタンスープ 鶏肉のから揚げ きゅうりの中華炒め	牛乳 五目ごはん イワシのかば焼き ゆかりあえ はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん 玉ねぎの白みそ汁 ハンバーグ和風おろしソース 筑前煮	牛乳 コッペパン キャベツと大豆のスープ ウインナーのトマトソース カラフルサラダ 玉葱ドレッシング りんご
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
米粉コッペパン 55	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	ソフト麺 80	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	黒食パン 55	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	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 88	精白米 70 米粒麦(大麦) 7
たまねぎ 30	たまねぎ 15	たまねぎ 20	豚ひき肉 20	系かまぼこ 8	たまねぎ 25	鶏もも切込み 15	干し椎茸 0.5	にんじん 20	たまねぎ 20	たまねぎ 20
●うぶごし(かぼちゃ) 20	だいにこ 20	カットえのき 8	たまねぎ 50	ホールコーン 8	キャベツ 20	米ぬか油 20	たまねぎ 1.5	ささがきごぼう 20	だいにこ 15	キャベツ 15
牛乳(調理用) 30	木綿豆腐 18	木綿豆腐 15	にんじん 18	線豆もやし 30	ホールコーン 8	赤ワイン 20	白菜 0.5	白菜 20	ささがきごぼう 0.5	たまねぎ 25
洋風だしの素 1.5	冷凍油揚げ 3	液卵 15	●オリブオイル 0.5	●春雨(乾) 3	チキンコンソメ 1.5	おろししょうが 0.8	カツネギ 0.6	ワンタン麺 4	冷凍油揚げ 4	木綿豆腐 20
天塩 0.25	カットわかめ 0.2	カットわかめ 0.2	おろしにんにく 0.3	干し椎茸 0.5	薄口しょうゆ 0.5	おろしにんにく 0.6	カツネギ 5	五目切にんにくやく 5	10 冷凍油揚げ 3	3 大豆水煮 13
白こしょう 0.02	カットねぎ 5	カットねぎ 5	トマトケチャップ 20	中華風だしの素 1	天塩 0.1	たまねぎ 45	中華風だしの素 1	米ぬか油 0.5	0.5 カットねぎ 5	5 おろしにんにく 0.1
米粉 3	煮干し(だし用) 2.5	フleur(だし用) 2.5	トマトビュレ 7	ガラスープ 10	天塩 2	じゃがいも(皮むき) 35	ガラスープ 15	濃口しょうゆ 2	4.5 煮干し(だし用) 2.5	●オリブオイル 0.2
	可児の手作りみそ	薄口しょうゆ 8	ウスターソース 5	薄口しょうゆ 2	●アジ 50	にんじん 15	薄口しょうゆ 2	清酒 2	2 白みそ 2	●チキンコンソメ 1.5
鶏もも 50	白ワイン 1.5	●アユ開き 30	天塩 0.2	濃口しょうゆ 2.2	白ワイン 0.15	小麦粉 5.5	天塩 0.1	三温糖 0.1	和風だしの素 0.7	ハンバーグ 60
白ワイン 0.2	清酒 1.5	でんぶん 0.5	洋風だしの素 0.8	生揚げ 50	白こしょう 0.02	カレー粉 0.5	鶏もも 50	天塩 1.5	天塩 0.2	濃口しょうゆ 2
●おろしにんにく 0.2	3 おろししょうが 0.4	豚ロース 50	天塩 1.5	豚ひき肉 0.1	レモン果汁 12	1 ロリエ 0.01	清酒 1.5	●イワシ開き 40	おろししょうが 0.1	ウインナー 40
薄口しょうゆ 2.3	濃口しょうゆ 2	清酒 1.5	白こしょう 0.02	おろししょうが 0.2	小麦粉 4	クミン 0.03	おろしにんにく 0.3	1 清酒 1.5	大根おろし 7	トマトビュレ 4
レモン果汁 2	でんぶん 2	でんぶん 2	ロリエ 0.01	おろしにんにく 0.1	セロリ 1.5	0.01	おろししょうが 2.3	でんぶん 9	7 でんぶん 0.3	ウスターソース 1.4
清酒 0.8	揚げ油(大豆油) 0.15	三温糖 1.3	米粉 6	清酒 1.2	米ぬか油 3	2	でんぶん 4.5	揚げ油(大豆油) 2.5	4 水 4	三温糖 0.3
でんぶん 2	米ひじき 3.5	清酒 12	1 ●ホキ角切り 45	赤みそ 1.5	きゅうり 15	30	ウスターソース 4.5	4 濃口しょうゆ 1.2	鶏もも切込み 10	水 1
大豆水煮 10	鶏ひき肉 8	おろししょうが 0.6	1 清酒 2	中華風だしの素 0.2	三温糖 2.5	10	濃口しょうゆ 1	30 本みりん 1	1 乱切りごぼう 15	15
むき枝豆 10	つき赤こにんにく 5	でんぶん 4.5	2 濃口しょうゆ 1.5	濃口しょうゆ 2	にんじん 10	おろしりんご 0.5	3 清酒 3	1 たけのこ水菜(ハーブ) 25	15 だいにこ 40	15
キャベツ 20	むき枝豆 10	5 水 4.5	7 本みりん 1.2	マヨネーズ 7	●チヤツネ 0.15	天塩 0.15	鶏もも 0.5	8 おろししょうが 0.5	10 きのこ 25	25
にんじん 10	米ぬか油 0.5	キャベツ 30	揚げ油(大豆油) 3.5	オイスターソース 0.5	豆板醤 0.1	天塩 0.15	米ぬか油 0.1	2 水 0.1	2 角こんにやく 5	5
ごまドレッシング 5	三温糖 1.5	小松菜 12	だいにこ 40	でんぶん 0.25	2 天塩 10	煎り大豆 12	3 おろししょうが 3.5	1 緑豆もやし 40	2.5 濃口しょうゆ 0.3	5
清酒 1.2	1 刻みり 0.3	小松菜 10	1 小松菜 10	切り干し大根(農産) 5.5	にんじん 10	きな粉 1.2	2 三温糖 0.5	15 三温糖 1.2	1 清酒 1.2	1
可児っこ大豆(はちみつ味) 8	本みりん 1	すりごま 2	青じそドレッシング 5	ほうれん草 12	にんじん 10	天塩 1.2	中華風だしの素 1	4 米酢 0.1	0.6 本みりん 1	1
	和風だしの素 0.6	卓上しようゆ 1.8		ほうれん草 12	ツナ油漬 8	天塩 0.1	米酢 0.1	●はちみつレモンゼリー 60	和風だしの素 0.4	0.4
	●ヨーグルト 80			おろししょうが 0.3	おろしにんにく 0.2	福神漬け 12	35 天塩 12			
				おろししょうが 0.2	おろしにんにく 0.3	福神漬け 12				
				オイスターソース 0.2	濃口しょうゆ 2.5					
				三温糖 1.2	清酒 1					
				中華風だしの素 0.3	米ぬか油 0.5					
				天塩 0.01						
				●冷凍南蛮みかん 45						
658・813	652・822	618・787	622・806	641・831	620・806	614・759	627・809	653・817	643・768	609・791
										604・750

※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。