

2025年6月 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。

可児市学校給食センター

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)
カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間
牛乳 食パン チョコクリーム レタススープ 鶏肉のハーブキューソース ごぼうサラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん 雷汁 イカのコロコロ揚げ つぼ漬けあえ りんごゼリー	牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 カツオとポテトの梅がらめ 五目豆	牛乳 キャロットピラフ 豚肉のアーモンドがらめ マカロニサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 麦ごはん わかめスープ 焼ききゅうざ ピピンパの具 果汁グミ(ぶどう味)	牛乳 コッペパン ミニストローネ 鶏肉のマーメレードソース シャキシャキサラダ ソイドレッシング	牛乳 小型コッペパン 焼きそば 鶏肉のマーメレードソース シャキシャキサラダ ソイドレッシング	牛乳 麦ごはん 豆腐汁 豚肉の揚げがらめ もやしのごまあえ 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん 豆腐汁 豚肉の揚げがらめ もやしのごまあえ 卓上しょうゆ	牛乳 ナン キーマカレー コーンコロケ わかめサラダ 和風ドレッシング アセロラゼリー
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
食パン 55	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 74 たまねぎ 25 にんじん 35 わかめ枝豆 10 マッシュルーム スライス 8 ホールコーン 10 キャットわめ 0.5 米ぬか油 1 キャットねぎ 5 白ワイン 2 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.15 白みそ 3	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 25 にんじん 35 わかめ枝豆 10 マッシュルーム スライス 8 ホールコーン 10 キャットわめ 0.5 米ぬか油 1 キャットねぎ 5 白ワイン 2 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.15 白みそ 3	コッペパン 55 ベーコン 8 たまねぎ 25 じゃがいも(皮むき) 20 キャベツ 15 大豆水煮 15 シエルマカロニ 0.5 ●オリーブオイル 0.1 オースターソース 0.2 チキンコンソメ 1.5 ダイストマト 2 トマトケチャップ 15 天塩 0.1	コッペパン 45 ベーコン 8 たまねぎ 25 じゃがいも(皮むき) 20 キャベツ 15 大豆水煮 15 シエルマカロニ 0.5 ●オリーブオイル 0.2 ウスターソース 1 オイスターソース 0.1 天塩 0.25 赤みそ 0.5 ●サバ 50 清酒 下味 1.5 天塩 0.4	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 25 にんじん 35 わかめ枝豆 10 マッシュルーム スライス 8 ホールコーン 10 キャットわめ 0.5 米ぬか油 1 キャットねぎ 5 白ワイン 2 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.15 白みそ 3	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 25 にんじん 35 わかめ枝豆 10 マッシュルーム スライス 8 ホールコーン 10 キャットわめ 0.5 米ぬか油 1 キャットねぎ 5 白ワイン 2 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.15 白みそ 3	
鶏もも 50	●イカ角切り 50	●カツオ角切り 30	●カツオ角切り 30	●カツオ角切り 30	●カツオ角切り 30	●カツオ角切り 30	●カツオ角切り 30	●カツオ角切り 30	●カツオ角切り 30
白ワイン 1.5	白ワイン 1.5	白ワイン 1.5	白ワイン 1.5	白ワイン 1.5	白ワイン 1.5	白ワイン 1.5	白ワイン 1.5	白ワイン 1.5	白ワイン 1.5
でんぶん 下味 2	でんぶん 下味 2	でんぶん 下味 2	でんぶん 下味 2	でんぶん 下味 2	でんぶん 下味 2	でんぶん 下味 2	でんぶん 下味 2	でんぶん 下味 2	でんぶん 下味 2
濃口しょうゆ 2.2	濃口しょうゆ 2.2	濃口しょうゆ 2.2	濃口しょうゆ 2.2	濃口しょうゆ 2.2	濃口しょうゆ 2.2	濃口しょうゆ 2.2	濃口しょうゆ 2.2	濃口しょうゆ 2.2	濃口しょうゆ 2.2
三温糖 1	三温糖 1	三温糖 1	三温糖 1	三温糖 1	三温糖 1	三温糖 1	三温糖 1	三温糖 1	三温糖 1
本みりん タレ 1	本みりん タレ 1	本みりん タレ 1	本みりん タレ 1	本みりん タレ 1	本みりん タレ 1	本みりん タレ 1	本みりん タレ 1	本みりん タレ 1	本みりん タレ 1
おろしりんご 5	おろしりんご 5	おろしりんご 5	おろしりんご 5	おろしりんご 5	おろしりんご 5	おろしりんご 5	おろしりんご 5	おろしりんご 5	おろしりんご 5
米酢 1	米酢 1	米酢 1	米酢 1	米酢 1	米酢 1	米酢 1	米酢 1	米酢 1	米酢 1
でんぶん 0.2	でんぶん 0.2	でんぶん 0.2	でんぶん 0.2	でんぶん 0.2	でんぶん 0.2	でんぶん 0.2	でんぶん 0.2	でんぶん 0.2	でんぶん 0.2
水 2	水 2	水 2	水 2	水 2	水 2	水 2	水 2	水 2	水 2
鶏肉に下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。	でんぶんをまぶして、油で揚げる。	カツオに下味をつける。 でんぶんをまぶして油で揚げる。 ポテトを素揚げする。 タレを煮てからめる。	豚肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 タレを煮て、アーモンドとからめる。	鶏肉に下味をつけて焼く。 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。	鶏肉に下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。	豚肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 タレを煮て、からめる。	豚肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 タレを煮て、からめる。	豚肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 タレを煮て、からめる。
小622 kcal・中761 kcal	616・781			602・783	603・750	630	676・825	622・803	623・823
611・775									

※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)
		菌の日献立					がんばれかっこ！ 献立			
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 ごまドレッシング 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 ひききの炒め煮 ヨーグルト	牛乳 麦ごはん かきたま汁 豚肉の生煮焼き キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ	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 厚揚げのマーボソース 切干大根のオスターソース炒め 冷凍南濃みかん	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 きなこタフィ 福神漬あえ	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 たまねぎ 30 かぼちゃカット 30 ●うろこしにかぼちゃ 20 牛乳(調理用) 20 洋風だしの素 1.5 天塩 0.25 白こしょう 0.02 米粉 3 鶏もも 50 白ワイン 下味 1.5 おろしにんにく 0.2 ●おろしにんにくベスト 0.2 薄口しょうゆ 2.3 三温糖 2.3 レモン果汁 2 清酒 0.8 でんぶん 0.15 水 2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 だれにん 25 木綿豆腐 18 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.2 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 可児の手作りみそ 8 ●アユ開き 30 清酒 下味 1.5 3 おろししょうが 0.4 濃口しょうゆ 2 でんぶん 6 タレ 2 揚げ油(大豆油) 3 本みりん 1 清酒 下味 2 おろししょうが 0.6 でんぶん 0.2 水 4.5 アユに下味をつける。 Aをまぶして油で揚げる。 清酒 1.2 本みりん 1 和風だしの素 0.6 ●ヨーグルト 80	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 20 カットねぎ 25 木綿豆腐 18 液卵 15 ●オリーブオイル 0.5 おろしにんにく 0.2 カットわかめ 0.2 5 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 8 天塩 0.2 でんぶん 0.5 豚ロース 50 清酒 下味 1.5 2 でんぶん 6 濃口しょうゆ 2.8 三温糖 1.3 本みりん 1 清酒 下味 2 おろししょうが 0.6 でんぶん 0.2 水 4.5 豚肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして焼く。 タレを煮てかける。	ソフト麺 80 豚ひき肉 20 赤ワイン 1.5 たまねぎ 8 にんじん 15 ●オリーブオイル 0.5 おろしにんにく 0.3 5 トマトケチャップ 20 トマトピューレ 7 ウスターソース 5 濃口しょうゆ 2.2 三温糖 0.4 洋風だしの素 0.8 天塩 0.1 白こしょう 0.02 おろしにんにく 0.01 米粉 0.1 清酒 下味 1.5 ●ホキ角切り 45 赤みそ 3 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 1.2 揚げ油(大豆油) 3.5 おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.4 濃口しょうゆ 2.5 本みりん 0.5 オスターソース 1.2 豆板醤 0.1 でんぶん 0.25 水 10 生揚げを焼く。 タレを煮てかける。	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 黒食パン 55 カットウインナー 8 たまねぎ 25 キャベツ 20 ホールコーン 30 チキンコンソメ 3 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.1 ●アジ 50 白ワイン 1.5 天塩 0.3 レモン果汁 4 小麥粉 1 セロリ 1.5 ガラムマサラ 2 洋風だしの素 1.3 トマトケチャップ 0 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 0.15 天塩 12 煎り大豆 3 三温糖 1.2 きな粉 A 1.2 天塩 0.05 水 1.2 Aを煮る。 煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 干し椎茸 0.5 たまねぎ 20 白菜 1.5 ワンタン麺 4 カットねぎ 5 中華風だしの素 1 米ぬか油 0.5 ガラスープ 35 薄口しょうゆ 15 天塩 5.5 鶏もも 50 清酒 下味 1.5 0.3 おろしにんにく 0.3 0.1 おろししょうが 1 0.01 でんぶん 2.3 1.3 でんぶん 9 4 揚げ油(大豆油) 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 タレ 1.2 本みりん 1 清酒 1 おろししょうが 0.5 でんぶん 0.2 水 4 鶏肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして、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。	アルファ化米 55 水 88 鶏もも切込み 15 にんじん 10 さきがきごぼう 10 干し椎茸 0.5 冷凍油揚げ 4 5 玉ねぎ炒りにんにく 5 1 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 4.5 2 白みそ 2 0.1 三温糖 0.8 和風だしの素 0.7 天塩 0.2 濃口しょうゆ 2 三温糖 タレ 1.5 ●イワシ開き 40 おろししょうが 0.1 1 清酒 下味 1.5 7 でんぶん 7 9 揚げ油(大豆油) 4 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 タレ 1.2 本みりん 1 清酒 1 おろししょうが 0.5 でんぶん 0.2 水 4 イワシに下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 タレを煮てかける。	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 たまねぎ 20 にんじん 10 玉ねぎのき 5 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 カットねぎ 5 おろしにんにく 0.1 5 おろししょうが 0.2 ●オリーブオイル 2.5 8 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 ウインナー 40 0.1 トマトケチャップ 3 7 トマトピューレ 4 0.3 ウスターソース 1.4 4 三温糖 タレ 0.3 でんぶん 1 水 1 ●ウインナーを焼く。 タレを煮てかける。 ●ウインナーを焼く。 タレを煮てかける。 ●ウインナーを焼く。 タレを煮てかける。			
658・813	652・822	618・787	641・831	622・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。