

2025年 7・8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(火)	2(水)	3(木)	4(金)	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	14(月)	15(火)
			七夕献立		歯の日献立					がんばれかにっこ！献立
牛乳 麦ごはん ゆばのすまし汁 鶏肉の照り焼き 夏野菜きんぴら すいか	牛乳 麦ごはん なすのみそ汁 サバの生姜焼き おひたし 卓上しょうゆ	牛乳 ラーメン 塩ラーメンの汁 春巻き 中華サラダ 棒々鶏ドレッシング はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん 七夕汁 ハマチの甘酢あんかけ 五目豆 七夕ゼリー	牛乳 食パン チョコクリーム ズッキーニのミネストローネ ほうれん草オムレツ ごぼうサラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 豚肉の揚げがらめ ゆかりあえ	牛乳 麦ごはん 冬瓜汁 厚揚げの肉みそがけ キャベツのごまあえ 卓上しょうゆ	牛乳 カレーピラフ ホキとボートのケチャップがらめ ひじきサラダ 青じそドレッシング 焼プリンタルト	牛乳 麦ごはん 五目野菜汁 かぼちゃの韓国風天ぷら 豚キムチ 冷凍みかん	牛乳 黒コッペパン 洋風わかめスープ ウインナーのトマトソース シャキシャキサラダ ソイドレッシング	牛乳 菜飯 ほうとう汁風 サワラのねぎだれ焼き ゆで枝豆
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 米粒麦(大麦) 7	精白米 米粒麦(大麦) 7	ラーメン 160 豚ももスライス 15	精白米 米粒麦(大麦) 7	食パン 55 チョコクリーム 15	精白米 米粒麦(大麦) 7	精白米 米粒麦(大麦) 7	アルファ化米 水 7 たまねぎ 25	精白米 米粒麦(大麦) 7	黒コッペパン 55 糸かまぼこ 8	精白米 米粒麦(大麦) 7 菜飯の素 2
カットえのき 8 木綿豆腐 20 糸かまぼこ 5 カットわかめ 0.2 冷凍ゆば 3.5 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.15	なす 10 たまねぎ 20 5 カットえのき 5 カットわかめ 20 カットねぎ 0.2 カットわかめ 3.5 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 3 白みそ 4	にんじん 10 緑豆もやし 30 ●味付きメンマ 8 5 カットねぎ 20 中華風だしの素 0.6 ●塩ラーメンスープの素 8 白こしょう 0.02 天塩 0.13 米ぬか油 0.5	●そうめん 2 だいこん 15 しめじバラ 8 ●星型かまぼこ 5 糸みつば 3 フレーク節(だし用) 8 薄口しょうゆ 3 天塩 0.15	カットウインナー 18 たまねぎ 25 キャベツ 12 ズッキーニ 10 大豆水煮 10 ●オリーブオイル 0.5 おろしにんにく 0.1 チキンコンソメ 1.5	たまねぎ 15 だいこん 20 木綿豆腐 20 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 薄口しょうゆ 3 天塩 8	鶏もも切込み 13 とうがんカット 45 カットえのき 5 白かまぼこ 8 キャベツ 5 フレーク節(だし用) 5 カットねぎ 2.5 白ワイン 3 薄口しょうゆ 0.15	にんじん 15 カットウインナー 15 マッシュルーム スライス 5 赤パプリカ 8 米ぬか油 0.5 チキンコンソメ 1.2 白ワイン 2 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.5	だいこん 25 さがきごぼう 8 カットえのき 8 白かまぼこ 8 冷凍油揚げ 3 カットねぎ 5 天塩 0.15 ウインナー 40 トマトケチャップ 3 トマトビュール 4	鶏もも切込み 12 かぼちゃカット 20 だいこん 15 しめじバラ 4 ワンタン麺 4 冷凍油揚げ 3 煮干し(だし用) 2.5 白みそ 7 薄口しょうゆ 0.4 本みりん 1	
鶏もも 50 清酒 1.5 濃口しょうゆ 0.5 でんぶん 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 0.8 本みりん 2 清酒 1.5 でんぶん 0.3 水 3.5	●サバ 50 清酒 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.2 本みりん 1 チンゲン菜 1 ホールコーン 0.5 ●はちみつレモンゼリー 60	春巻き 50 揚げ油(大豆油) 4 だいこん 35 きゅうり 10 チンゲン菜 15 ホールコーン 8 棒々鶏ドレッシング 5	●ハマチ 50 清酒 1.5 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 2 トマトケチャップ 3.5 三温糖 2 濃口しょうゆ 2 米酢 0.8 水 6	ダイストマト 20 トマトケチャップ 1.5 天塩 0.15 ほうれん草オムレツ 50 千切りごぼう 28 にんじん 10 きゅうり 8	豚もも角切り 50 清酒 2 おろししょうが 0.6 でんぶん 7 揚げ油(大豆油) 4.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 2 本みりん 1.3 清酒 1 水 3	生揚げ 50 豚ひき肉 2 赤みそ 0.6 三温糖 7 清酒 4.5 本みりん 2 でんぶん 0.4 水 10 キャベツ 30 小松菜 8 にんじん 15 白ごま 1.5 すりごま 1.5	天塩 50 白こしょう 12 ●ホキ角切り 30 清酒 1 でんぶん 5 乱切りポテト 0.4 揚げ油(大豆油) 10 トマトケチャップ 4 ウスターソース 2 三温糖 8 水 15 白ごま 1.5 だいこん 10 きゅうり 10 ホールコーン 8 ひじきドライパック 3 青じそドレッシング 5 焼プリンタルト 30	かぼちゃ天ぷら用小麦粉 35 小麦粉 6 でんぶん 1 ベーキングパウダー 2 おろしにんにく 0.2 コチジャン 30 薄口しょうゆ 1.3 揚げ油(大豆油) 4 ウスターソース 2 豚ももスライス 25 清酒 1.2 オイスターソース 1 にんじん 10 キャベツ 30 チンゲン菜 10 白菜キムチ 10 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 0.8 中華風だしの素 0.5 でんぶん 0.3 冷凍みかん 45	緑豆もやし 35 ●はちみつレモンゼリー 60	●サワラ 50 おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 0.3 清酒 2 米酢 0.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.5 本みりん 1 清酒 1 カットねぎ 3 でんぶん 0.3 水 3 ●冷凍枝豆(さや付き) 20
千切りごぼう 30 にんじん 13 つきこんにやく 7 つき赤こんにやく 4 青ピーマン 5 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 2.3 三温糖 1.6 本みりん 1.5 和風だしの素 0.5	にんじん 10 きゅうり 15 卓上しょうゆ 1.8	●はちみつレモンゼリー 60	鶏もも切込み 12 大豆水煮 20 にんじん 10 ごぼう輪切り 10 角こんにやく 8 角切昆布 1 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 2 三温糖 1.5 清酒 1 本みりん 1 和風だしの素 0.8	ごまドレッシング 5	緑豆もやし 35 にんじん 10 白ごま 15 きゅうり 15 ゆかり粉 0.6	卓上しょうゆ 1.8				
●すいか 60			●七夕ゼリー 31							
小601 kcal・中759 kcal	630・797	631・769	692・853	612・753	615・796	601・783	648・775	606・768	601・752	605・756

※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。

16(水)	17(木)	18(金)								8月29日(金)
										野菜の日献立
牛乳 麦ごはん 豆腐汁 鶏肉のから揚げ にんじんしりしり	牛乳 うどん 五目うどんの汁 ポテトコロッケ かおりたくあんあえ アセロラゼリー	牛乳 麦ごはん 夏野菜カレー イカのコロコロ揚げ フルーツ和え								牛乳 麦ごはん わかめスープ 鶏肉のから揚げ ビビンバの具 冷凍みかん
牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206								牛乳(飲用) 206
精白米 米粒麦(大麦) 7	うどん 80 鶏もも切込み 15	精白米 米粒麦(大麦) 7								精白米 70 米粒麦(大麦) 7
木綿豆腐 25 しめじバラ 8 糸かまぼこ 5 カットわかめ 0.25 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	たまねぎ 20 さがきごぼう 8 干し椎茸 0.5 白かまぼこ 8 冷凍油揚げ 4 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 3 薄口しょうゆ 5.5 本みりん 1	豚ももスライス 15 米ぬか油 0.5 赤ワイン 1.5 おろししょうが 0.8 おろしにんにく 0.6 たまねぎ 40 にんじん 10 なす 8 青ピーマン 8								糸かまぼこ 5 たまねぎ 30 ホールコーン 10 カットわかめ 0.5 カットねぎ 5 中華風だしの素 1 ガラスープ 10 薄口しょうゆ 2 天塩 0.15
鶏もも 50 清酒 1.5 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 でんぶん 9 揚げ油(大豆油) 4	天塩 0.25 和風だしの素 1.4 ●ポテトコロッケ 40 揚げ油(大豆油) 4 キャベツ 25 にんじん 8	かぼちゃカット 20 小麦粉 5.5 米ぬか油 3.9 カレー粉 0.4 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01								鶏もも 50 清酒 1.5 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 でんぶん 9 揚げ油(大豆油) 4
にんじん 35 緑豆もやし 17 にら 3 米ぬか油 0.5 ツナ油漬 15 濃口しょうゆ 0.3 天塩 0.25 白こしょう 0.02 白ごま 0.5 すりごま 0.5	小松菜 12 千切たくあん 8 かおり粉 0.3 アセロラゼリー 40	洋風だしの素 1.3 ダイストマト 15 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								豚ももスライス 20 にんじん 12 緑豆もやし 15 たけのこ水煮(千切り) 10 冷凍ほうれん草 15 米ぬか油 0.5 おろしにんにく 0.3 おろししょうが 0.6 濃口しょうゆ 3.2 三温糖 1.8 清酒 1 中華風だしの素 0.8 米酢 1 白ごま 1 ごま油 0.7 冷凍みかん 45
		●イカ角切り 45 清酒 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 ●みかんシロップ漬け 15 ●パイナップルシロップ漬け 22 ●黄桃シロップ漬け 22 ●カットゼリー(レモン味) 22								682・852
645・809	634・753	697・902								

※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。