

2025年 7・8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

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		菌の日献立					がんばれかにっ！ 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 七タ汁 ハマチの甘酢あんかけ 五目豆 セタゼリー	牛乳 食パン チョコクリーム スキューコのミネストローネ 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 厚揚げの肉みそかけ キャベツのごまあえ 卓上しょうゆ	牛乳 カレーピラフ ホキとホキのチヤップがらめ 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 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 15	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	食パン 55 チョコクリーム 15	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 78 たまねぎ 25	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	黒コッペパン 55 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 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 カットえのき 5 冷凍厚揚げ 0.2 カットわかめ 0.2 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 20 中華風だしの素 0.6 ●塩ラーメンの素 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 8 ●星型かまぼこ 8 糸みつば 3 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 天塩 0.15 ●ハマチ 50	食パン 55 チョコクリーム 15 カットウインナー 18 たまねぎ 25 キャベツ 12 スキューコ 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 ダイストマト 20	たまねぎ 15 だいこん 20 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 12 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 0.15 生揚げ 50	鶏もも切込み 13 どうがんカット 45 カットえのき 5 白かまぼこ 8 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 生揚げ 50	にんじん 15 だいこん 15 ささがきごぼう 8 カットえのき 8 白かまぼこ 8 冷凍油揚げ 0.5 チキンコンソメ 1.2 カットねぎ 2 フレーク節(だし用) 2 薄口しょうゆ 3 天塩 0.5 小麦粉 30	黒コッペパン 55 米粒麦(大麦) 7 糸かまぼこ 8 ホールコーン 10 カットわかめ 0.5 カットねぎ 8 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.3 天塩 0.15 ウインナー 40 トマトケチャップ 3 トマトビュレ 4 ウスターソース 1.4 三温糖 タレ 0.3	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 菜飯の素 2 鶏もも切込み 12 かぼちゃカット 20 だいこん 15 しめじバ 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 下味 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 タレ 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 下味 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.2 本みりん 1 清酒 タレ 0.5 おろししょうが 1 でんぶん 0.2 水 4	春巻き 50 揚げ油(大豆油) 4 春巻きを油で揚げる。	清酒 下味 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 タレ 2 濃口しょうゆ 2 米酢 0.8 水 6	トマトケチャップ 1.5 天塩 0.15 ほうれん草オムレツ 50 ほうれん草オムレツを焼く。	清酒 下味 2 おろししょうが 0.6 でんぶん 7 三温糖 タレ 5.4 揚げ油(大豆油) 4.5 本みりん 2.5 三温糖 2 本みりん 1.3 清酒 3	豚ひき肉 12 赤みそ 5.4 三温糖 タレ 5.4 清酒 1 本みりん 1 でんぶん 0.4 乱切りポテト 30 揚げ油(大豆油) 4.5 トマトケチャップ 4 ウスターソース 2 三温糖 タレ 0.2 水 2	小麦粉 30 でんぶん A 1 ベーキングパウダー 0.2 おろしにんにく 0.3 水 1 コチジャン 30 薄口しょうゆ 1.3 揚げ油(大豆油) 4 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	小麦粉 30 でんぶん A 1 ベーキングパウダー 0.2 おろしにんにく 0.3 水 1 コチジャン 30 薄口しょうゆ 1.3 揚げ油(大豆油) 4 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	トマトケチャップ 3 トマトビュレ 4 ウスターソース 1.4 三温糖 タレ 0.3 おろししょうが 0.5 でんぶん 0.1 清酒 下味 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 タレ 1 カットねぎ 3 でんぶん 0.3 水 3	●サワラ 50 おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 0.3 清酒 下味 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 タレ 1 カットねぎ 3 でんぶん 0.3 水 3
鶏肉に下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。 三温糖 1.6 本みりん 1.5 和風だしの素 0.5 ●すいか 60	サバに下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。	●はちみつレモンゼリー 60	ハマチに下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 タレを煮て、かける。 ●セタゼリー 31	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。	生揚げを焼く。 タレを煮てかける。	ホキに下味をつける。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。	Aで衣をつくる。 かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。 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	ウインナーを焼く。 タレを煮てかける。	サワラに下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。
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)
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 イカのコロコロ揚げ 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							野菜の日献立 牛乳 麦ごはん わかめスープ 鶏肉のから揚げ びびんバの具 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 70 米粒麦(大麦) 7	うどん 80 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
木綿豆腐 25 しめじバ 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 15 ささがきごぼう 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) 2.5 薄口しょうゆ 3 天塩 0.15 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 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							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 下味 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	和風だしの素 1.4 ●ポテトコロッケ 40 揚げ油(大豆油) 4 ポテトコロッケを油で揚げる。 アセロラゼリー 40	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 下味 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
鶏肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 白ごま 0.5 すりごま 0.5		イカに下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 ●イカ角切り 45 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 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							鶏肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 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
645・809	634・753	697・902							682・852

※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。