

2025年 9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。

29(金)	1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)
野菜の日献立						菌の日献立				
牛乳 麦ごはん わかめスープ 鶏肉のから揚げ ピビンパの具 冷凍みかん	牛乳 食パン チョコクリーム アルファベットスープ ハンバーグデミグラスソース ごぼうサラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん 白みそ汁 かぼちゃの天ぷら ねぎ塩豚丼の具	牛乳 麦ごはん 夏野菜カレー 青のりポテト 大根サラダ 青じそドレッシング	牛乳 ラーメン しょうゆラーメンの汁 鶏肉のコリアン揚げ 海藻サラダ 中華ドレッシング はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん ゆばのすまし汁 サバのみそかけ キャベツの磯香あえ 卓上しようゆ	牛乳 黒コッペパン ズッキーニのミートソース 豚肉のバーベキューソース ジャキジャキサラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 わかめ麦ごはん かきたま汁 アジの甘酢かけ ゆかりあえ 巨峰	牛乳 麦ごはん かきたま汁 厚揚げのお好み焼きソース 切干大根とツナの煮物	牛乳 キムチチャーハン ユーリンチー 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング 可児っこ大豆(はちみつ)	牛乳 麦ごはん き切り大根汁 ホキの揚げがらめ 豚ひき肉となすのみそ炒め
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	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	ラーメン 160 豚ももスライス 18	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	黒コッペパン 55 ベーコン 8	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	精白米 70 米粒麦(大麦) 7
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	ハンバーグ 60 トマトケチャップ 1 デミグラスソース 3 ウスターソース 0.5 三温糖 9 赤ワイン 1.2 でんぶん 0.15	だいこん 30 カットえのき 8 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 5 カットわかめ 0.2 煮干し(だし用) 2.5 白みそ 8 かぼちゃ天ぷら用 35 小麦粉 6 でんぶん 1 ベーキングパウダー 0.2 天塩 0.1 揚げ油(大豆油) 3 豚肩ローススライス 35 米ぬか油 0.3 たまねぎ 28 カットねぎ 3 にんじん 8 干切りごぼう 20 にんじん 8 おろしにんにく 0.1 きゅうり 15 天塩 0.6 ごまドレッシング 5 清酒 1 和風だしの素 0.5 レモン果汁 0.4 でんぶん 0.4	豚ももスライス 18 米ぬか油 0.5 赤ワイン 1.5 カットわかめ 5 ●おろししょうが 0.6 おろしにんにく 0.4 たまねぎ 40 にんじん 15 なす 8 むき枝豆 35 かぼちゃカット 20 小麦粉 5.5 米ぬか油 4.5 カレー粉 0.1 ロリエ 0.01 ケミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だしの素 1.3 ダイストマト 15 にんじん 8 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 おろしにんにく 0.1 濃厚りんご 3 キャベツ 30 きゅうり 15 すりごま 2 ホールコーン 8 海藻ミックス 0.5 中華ドレッシング 5 ●はちみつレモンゼリー 60 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 青じそドレッシング 5	にんじん 12 しめじバラ 8 木綿豆腐 20 糸かまぼこ 5 カットわかめ 2.5 冷凍油揚げ 3.5 カットねぎ 5 ●オリーブオイル 0.2 おろしにんにく 0.1 薄口しょうゆ 2.5 天塩 0.15	●サバ 50 清酒 1.5 ●おろししょうが 0.5 赤みそ 2.5 三温糖 3 清酒 1.5 でんぶん 0.2 本みりん 2.5 でんぶん 0.2 キャベツ 30 小松菜 12 水 8 にんじん 2 きゅうり 10 すりごま 2 卓上しようゆ 1.8	たまねぎ 25 にんじん 20 キャベツ 15 ズッキーニ 10 木綿豆腐 10 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.2 ●オリーブオイル 0.2 おろしにんにく 0.1 チキンコンソメ 1.5 天塩 8 トマトケチャップ 1.5	飲み込みわかめ 2 たまねぎ 30 カットえのき 8 糸かまぼこ 5 にんじん 12 冷凍油揚げ 5 木綿豆腐 15 カットわかめ 0.2 米ぬか油 0.7 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3.5 天塩 0.15	豚ももスライス 18 清酒 1.5 ●おろししょうが 0.5 たまねぎ 1.5 カットえのき 8 にんじん 12 糸かまぼこ 5 冷凍油揚げ 5 木綿豆腐 15 カットわかめ 0.2 米ぬか油 0.7 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3.5 天塩 0.15	だいこん 30 カットえのき 8 冷凍油揚げ 5 木綿豆腐 15 カットわかめ 0.2 米ぬか油 0.7 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3.5 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	ハンバーグ 60 トマトケチャップ 1 デミグラスソース 3 ウスターソース 0.5 三温糖 9 赤ワイン 1.2 でんぶん 0.15	豚肩ローススライス 35 米ぬか油 0.3 たまねぎ 28 カットねぎ 3 にんじん 8 干切りごぼう 20 にんじん 8 おろしにんにく 0.1 きゅうり 15 天塩 0.6 ごまドレッシング 5 清酒 1 和風だしの素 0.5 レモン果汁 0.4 でんぶん 0.4	豚もも角切り 50 清酒 1 赤みそ 8 三温糖 3 清酒 1.5 でんぶん 0.2 本みりん 2.5 でんぶん 0.2 キャベツ 30 きゅうり 15 すりごま 2 ホールコーン 8 海藻ミックス 0.5 中華ドレッシング 5 ●はちみつレモンゼリー 60 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 青じそドレッシング 5	にんじん 12 しめじバラ 8 木綿豆腐 20 糸かまぼこ 5 カットわかめ 2.5 冷凍油揚げ 3.5 カットねぎ 5 ●オリーブオイル 0.2 おろしにんにく 0.1 薄口しょうゆ 2.5 天塩 0.15	●サバ 50 清酒 1.5 ●おろししょうが 0.5 赤みそ 2.5 三温糖 3 清酒 1.5 でんぶん 0.2 本みりん 2.5 でんぶん 0.2 キャベツ 30 小松菜 12 水 8 にんじん 2 きゅうり 10 すりごま 2 卓上しようゆ 1.8	たまねぎ 25 にんじん 20 キャベツ 15 ズッキーニ 10 木綿豆腐 10 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.2 ●オリーブオイル 0.2 おろしにんにく 0.1 チキンコンソメ 1.5 天塩 8 トマトケチャップ 1.5	飲み込みわかめ 2 たまねぎ 30 カットえのき 8 糸かまぼこ 5 にんじん 12 冷凍油揚げ 5 木綿豆腐 15 カットわかめ 0.2 米ぬか油 0.7 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3.5 天塩 0.15	豚ももスライス 18 清酒 1.5 ●おろししょうが 0.5 たまねぎ 1.5 カットえのき 8 にんじん 12 糸かまぼこ 5 冷凍油揚げ 5 木綿豆腐 15 カットわかめ 0.2 米ぬか油 0.7 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3.5 天塩 0.15	だいこん 30 カットえのき 8 冷凍油揚げ 5 木綿豆腐 15 カットわかめ 0.2 米ぬか油 0.7 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3.5 天塩 0.15	
小682 kcal・中852 kcal	617・768	622・798	648・840	639・756	632・803	650・808	608・769	606・785	628・754	620・798

※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(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	24(水)	25(木)	26(金)	29(月)	30(火)	
牛乳 麦ごはん 鶏だんごのすまし汁 サワラのみそネーズかけ 小松菜のごまあえ 卓上しようゆ	牛乳 麦ごはん 中華スープ 揚げギョウザ ホイコーロー ヨーグルト	牛乳 カレーピラフ ゆのケチャップがらめ まめ豆サラダ ソイドレッシング 冷凍みかん	牛乳 がんばれかにかっ！ 献立 麦ごはん トマトのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き きんぴらごぼう 果汁グミ(青りんご味)	牛乳 コッペパン 豆乳コンソメスープ 焼きウインナー キャベツサラダ 和風ドレッシング	牛乳 麦ごはん みそけんちん いわしのかば焼き つぼ漬けあえ きな粉おはぎ	牛乳 ソフト麺 ミートソース チョコファ カラフルサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 麦ごはん 豆腐汁 チキンチキンごぼう かぼちゃサラダ マヨネーズ 梨	牛乳 コッペパン 小型コッペパン 焼きそば サケのレモンソテー かぼちゃサラダ マヨネーズ	牛乳 麦ごはん きのこ汁 豚肉と高野豆腐の揚げがらめ ひじきとごぼうの炒め煮 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	
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 76	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	コッペパン 55 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	ソフト麺 80 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	コッペパン 55 コッペパン 45	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	
ほうれん草入り鶏団子 20 ささがきごぼう 15 たまねぎ 20 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 濃口しょうゆ 1.5 薄口しょうゆ 3 清酒 2 本みりん 1 天塩 0.15	糸かまぼこ 8 ホールコーン 5 たまねぎ 20 白菜 25 干し椎茸 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 0.2	にんじん 15 ホールコーン 5 カットウインナー 15 マジックスライス 8 米ぬか油 0.6 チキンコンソメ 1.2 白ワイン 1 薄口しょうゆ 0.8 カレー粉 0.5 天塩 0.4 白こしょう 0.02	トマト 8 ●県産トマト水煮 30 たまねぎ 10 ホールコーン 12 しめじバラ 8 木綿豆腐 20 洋風だしの素 1.5 天塩 0.25 白こしょう 0.02 米粉 3 ウインナー 40 鶏もも 50 清酒 1.5 濃口しょうゆ 0.5 にんじん 1.3 カットねぎ 4 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.8 米酢 1.2 米酢 2.5 でんぶん 0.3 水 0.5 干切りごぼう 30 にんじん 12 つきこんにやく 5 つきこんにやく 5 さいやいんげん 8 米ぬか油 0.7 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 果汁グミ(青りんご味) 12	たまねぎ 35 クリームコーン 25 ホールコーン 12 調整豆乳 35 洋風だしの素 1.5 天塩 0.25 白こしょう 0.02 米粉 3 ウインナー 40 キャベツ 30 きゅうり 15 にんじん 8 揚げ油(大豆油) 4 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.8 本みりん 5.3 清酒 1 ●おろししょうが 0.5 でんぶん 0.2 水 4 だいこん 40 きゅうり 15 赤パプリカ 5 きゅうり 10 つぼ漬け 8 ●きな粉おはぎ 30	たまねぎ 50 にんじん 15 ●オリーブオイル 0.5 おろしにんにく 0.3 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 ロリエ 0.01 米粉 6 煎り大豆 12 三温糖 4.5 ピュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 水 4	豚ひき肉 25 赤ワイン 1.5 たまねぎ 50 にんじん 15 ●オリーブオイル 0.5 おろしにんにく 0.3 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 ●おろししょうが 0.3 清酒 1.5 乱切りごぼう 25 でんぶん 0.02 米粉 4 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 5.3 ピュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 水 4	カットウインナー 10 たまねぎ 25 にんじん 10 キャベツ 20 じゃがいも(皮むき) 18 ホールコーン 8 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 0.2 天塩 0.15 トマトケチャップ 1.5 カレー粉 0.2 米ぬか油 0.2 白こしょう 0.02 ●サケ 50 清酒 1.5 おろしにんにく 0.3 白こしょう 0.02 ●オリーブオイル 2.2 濃口しょうゆ 2.7 三温糖 3 レモン果汁 3 白ワイン 1 でんぶん 0.2 水 0.8	焼きそばめん 60 豚ももスライス 15 たまねぎ 15 カットえのき 8 キャベツ 40 しめじバラ 5 カットねぎ 5 米ぬか油 0.5 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 3 白みそ 4 でんぶん 4 高野豆腐 角切り 4 調整豆乳 17.5 でんぶん 7 揚げ油(大豆油) 2.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.8 本みりん 1 清酒 1 水 3 米ひじき 2.5 にんじん 10 ささがきごぼう 10 ちくわスライス 8 つきこんにやく 4 つきこんにやく 4 米ぬか油 0.6 濃口しょうゆ 2.2 三温糖 1.5 清酒 1.2 本みりん 1 和風だしの素 0.5 アセロラゼリー 40		
606・774	677・866	609・750	641・810	614・769	680・853	653・847	607・784	638・795	823	671・853

※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。