2025年 10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・アレルゲンをご確認ください。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

1(水)	2(木)	3(金)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)
		お月見(十五夜)献立			歯の日献立		目の愛護デー献立		今渡南小リクエスト献立		がんばれかにっこ！献立
牛乳 麦ごはん けんちん汁 ハンバーグ照り焼きソース 切干大根の煮物 可児っこ大豆（はちみつ）	牛乳 五色ピラフ イカとポテトのケチャップがらめ シャキシャキサラダ 和風ドレッシング はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん 里芋のみそ汁 鶏肉のコロコロ揚げ 小松菜のおかかあえ 卓上しょうゆ お月見団子	牛乳 食パン チョコクリーム アルファベットスープ ウインナーのトマトソース 二色ポテトサラダ マヨネーズ	牛乳 麦ごはん なめこのみそ汁 豚肉の塩こうじ焼き キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 カツオの大豆がらめ きんぴらごぼう	牛乳 うどん きつねうどんの汁 ちくわの磯部揚げ かおりたくあんあえ みかん	牛乳 麦ごはん かきたま汁 鶏肉の生姜焼き ひじきの炒め煮 ブルーベリーゼリー	牛乳 麦ごはん 豚汁 サバの照り焼き 白菜のおひたし 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん トックスープ 揚げギョウザ ビビンバの具 果汁グミ（ぶどう味）	牛乳 秋の香りごはん イワシのかば焼き 大根サラダ 青じそドレッシング ヨーグルト	牛乳 麦ごはん 秋のすまし汁 鶏肉と里芋の揚げがらめ つぼ漬けあえ 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	牛乳（飲用） 206
精白米 70 米粒麦（大麦） 7	アルファ化米 55 水 78 たまねぎ 20	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	食パン 55	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	うどん 80	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 鶏もも切込み 15	精白米 70 米粒麦（大麦） 7
だいこん 20 ごぼう輪切り 8 里芋カット 15 干し椎茸 0.5 木綿豆腐 15 五目切りこんにゃく 5 角切昆布 0.5 カットねぎ 5 フレーク節（だし用） 2.5 薄口しょうゆ 4 天塩 0.15	にんじん 10 むき枝豆 10 ホールコーン 8 カットウインナー 15 マッシュルーム スライス 8 米ぬか油 0.5 チキンコンソメ 1 白ワイン 2 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.4 白こしょう 0.02	里芋カット 20 だいこん 15 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 赤みそ 3 白みそ 4	チョコクリーム 15	だいこん 15 たまねぎ 20 ●水煮なめこ 8 冷凍厚揚げ 20 カットねぎ 5 煮干し（だし用） 2.5 赤みそ 3 白みそ 4	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 麩 0.8 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	鶏もも切込み 15 たまねぎ 30 干し椎茸 1 白かまぼこ 10 冷凍油揚げ 8 カットねぎ 6 フレーク節（だし用） 2.5 薄口しょうゆ 5.5 本みりん 1 天塩 0.25 和風だしの素 1.3	たまねぎ 25 カットえのき 8 木綿豆腐 15 液卵 15 カットわかめ 0.2 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 0.2 でんぷん 0.5	豚ももスライス 15 だいこん 20 ささがきごぼう 10 里芋カット 15 木綿豆腐 15 五目切りこんにゃく 8 カットねぎ 5 煮干し（だし用） 2.5 白みそ 4 赤みそ 3	糸かまぼこ 10 たまねぎ 15 白菜 20 ●トック 10 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 10 しめじバラ 8 さつまいもカット 10 干し椎茸 0.8 冷凍油揚げ 4 むき枝豆 8 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 4.5 清酒 2 三温糖 0.8	カットえのき 5 しめじバラ 5 だいこん 20 木綿豆腐 20 ●もみじ型かまぼこ 10 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
ハンバーグ 60 濃口しょうゆ 2 三温糖 0.8 清酒 2 本みりん 2 でんぷん 0.4 水 4	●イカ角切り 30 清酒 2 でんぷん 5 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 0.2 水 2	鶏もも角切り 50 清酒 1.5 おろししょうが 0.4 濃口しょうゆ 2.3 でんぷん 7 揚げ油（大豆油） 3.5	ウインナー 40 トマトケチャップ 3 トマトピューレ 4 ウスターソース 1.4 三温糖 0.3 でんぷん 0.1 水 1	豚ロース 50 清酒 2 でんぷん 6 塩こうじ 3 濃口しょうゆ 0.6 レモン果汁 0.8 本みりん 1.2 三温糖 1 でんぷん 0.2 水 4	●カツオ角切り 50 おろししょうが 0.3 清酒 1.22 でんぷん 8 揚げ油（大豆油） 4.5 ●ひきわり大豆 4 三温糖 2.5 濃口しょうゆ 3 米酢 1.5 清酒 0.5 トマトケチャップ 3	ちくわ1/2カット 20 小麦粉 7 でんぷん 1 ベーキングパウダー 0.2 あおさ粉 0.15 揚げ油（大豆油） 4	鶏もも 50 清酒 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.2 本みりん 1 清酒 1 おろししょうが 0.5 でんぷん 0.2 水 4	●サバ 50 清酒 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.5 本みりん 1 清酒 1 でんぷん 0.3 水 4	ギョウザ 34 揚げ油（大豆油） 4	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 ほうれん草 18 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	●イワシ開き 40 清酒 1.5 でんぷん 8 揚げ油（大豆油） 4 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.2 本みりん 1 清酒 1 おろししょうが 0.5 でんぷん 0.2 水 4	鶏もも角切り 30 清酒 1.2 おろししょうが 0.3 でんぷん 5 里芋カット 30 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
切り干し大根 5.5 にんじん 8 ちくわスライス 8 冷凍油揚げ 3 さやいんげん 5 米ぬか油 0.5 薄口しょうゆ 1.8 三温糖 1 清酒 1 本みりん 1 和風だしの素 0.4	緑豆もやし 25 千切りごぼう 15 にんじん 10	緑豆もやし 40 にんじん 10 小松菜 10 糸かつお 0.5	さつまいもカット 25 じゃがいも（皮むき） 15 きゅうり 15	キャベツ 30 小松菜 12 にんじん 8 刻みのり 0.3 すりごま 2	千切りごぼう 30 にんじん 10 つきこんにゃく 7 つき赤こんにゃく 4 さやいんげん 8 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	キャベツ 25 にんじん 8 小松菜 12 千切たくあん 8 かおり粉 0.3	米ひじき 3.5 にんじん 10 ちくわスライス 8 つきこんにゃく 5 つき赤こんにゃく 4 さやいんげん 5 米ぬか油 0.5 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	白菜 30 緑豆もやし 20 きゅうり 8 にんじん 5	白菜もやし 15 ほうれん草 18 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	清酒 1 おろししょうが 0.5 でんぷん 0.2 水 4	清酒 1 水 3
可児っこ大豆(はちみつ味) 8	和風ドレッシング 5		卓上しょうゆ 1.8	卓上しょうゆ 1.8		●みかん 45	●ブルーベリーゼリー 50	卓上しょうゆ 1.8	果汁グミ（ぶどう味） 12	青じそドレッシング 5 ●ヨーグルト 80	キャベツ 23 にんじん 12 きゅうり 10 つぼ漬け 8 ●りんご 30
小627 kcal・中806kcal	654・785	703・882	682・841	625・797	606・783	612・752	636・795	645・816	631・820	637・769	600・772

※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。

20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)		28(火)	29(水)	30(木)	31(金)	
	広見小リクエスト献立					中学校B	西可児中リクエスト献立			お月見（十三夜）献立	
牛乳 黒コッペパン 豆乳コーンスープ アジのムニエル カラフルサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 麦ごはん 玉ねぎの白みそ汁 鶏肉のから揚げ ゆかりあえ 梨ゼリー	牛乳 麦ごはん 関東煮 ホキの磯風味 白菜のごまあえ 卓上しょうゆ	牛乳 ラーメン 鶏しょうゆラーメンの汁 豚肉と高野豆腐のコリアン揚げ まめ豆サラダ ソイドレッシング ミルクプリン	牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラのみそネーズがけ 鶏肉とごぼうの炒め煮	牛乳 コッペパン トマトスープ メルルーサのレモン味 ブロッコリーサラダ ごまドレッシング 味付小魚	牛乳 小型コッペパン 焼きそば メルルーサのレモン味 ブロッコリーサラダ ごまドレッシング 味付小魚	牛乳 麦ごはん チキンカレー かぼちゃコロッケ キャベツサラダ 青じそドレッシング 生パイン	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 厚揚げのそぼろあんかけ ツナじゃが	牛乳 チキン中華ピラフ 豚肉の揚げがらめ 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング	牛乳 麦ごはん 鶏団子汁 サケの塩焼き 秋の吹き寄せ煮 ぶどうゼリー	
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	牛乳（飲用） 206	
黒コッペパン 55	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	ラーメン 160	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	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	アルファ化米 55 水 75 たまねぎ 25	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	
ベーコン 8 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 乾燥パセリ 0.05	たまねぎ 20 だいこん 15 カットえのき 5 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 カットねぎ 5 煮干し（だし用） 2.5 白みそ 8	だいこん 35 にんじん 10 里芋カット 15 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 ●玉はんぺん 15 角こんにゃく 20 角切昆布 1 フレーク節（だし用） 2 濃口しょうゆ 3.5 清酒 1 本みりん 1.2 和風だしの素 0.5	鶏もも切込み 20 緑豆もやし 20 白菜 25 カットねぎ 5 フレーク節（だし用） 2.5 ガラスープ 10 中華風だしの素 1.2 濃口しょうゆ 5 本みりん 0.5 天塩 0.5 白こしょう 0.01	だいこん 30 カットえのき 5 木綿豆腐 15 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	カットウインナー 15 たまねぎ 25 にんじん 10 キャベツ 15 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 ダイストマト 20 トマトケチャップ 1.5 天塩 0.15 乾燥パセリ 0.05	焼きそばめん 60 豚ももスライス 15 たまねぎ 15 にんじん 15 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だしの素 1 きざみしょうが 0.5 あおさ粉 0.15	鶏もも切込み 15 米ぬか油 0.3 赤ワイン 1.5 おろししょうが 0.6 おろしにんにく 0.4 たまねぎ 45 じゃがいも（皮むき） 35 にんじん 15 小麦粉 5.5 米ぬか油 4.5 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だしの素 1.3 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	里芋カット 15 だいこん 30 しめじバラ 8 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	たけのこ水煮（千切り） 10 むき枝豆 10 鶏もも切込み 15 ほうれん草入り鶏団子 20 米ぬか油 0.5 中華風だしの素 1.5 濃口しょうゆ 1 清酒 1.5 天塩 0.3 白こしょう 0.02	だいこん 25 里芋カット 15 冷凍油揚げ 3 カットねぎ 5 煮干し（だし用） 2.5 白みそ 4 赤みそ 3	
●アジ 50 白ワイン 1.5 天塩 0.3 白こしょう 0.02 レモン果汁 1 小麦粉 4 でんぷん 1.5 米ぬか油 2	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 でんぷん 9 揚げ油（大豆油） 4	●ホキ角切り 50 清酒 2 天塩 0.2 白こしょう 0.02 でんぷん 7 揚げ油（大豆油） 3.5 あおさ粉 0.1	豚もも角切り 30 清酒 1 でんぷん 4 高野豆腐 角切り 4 調整豆乳 17.5 でんぷん 7 揚げ油（大豆油） 3 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 2.2 米酢 1.5 コチジャン 0.6 清酒 0.5 おろしにんにく 0.1 水 2.5	●サワラ 50 ノンエッグマヨネーズ 0.8 清酒 2 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	●メルルーサ 50 清酒 2 でんぷん 8 揚げ油（大豆油） 3.5 濃口しょうゆ 3 三温糖 3 レモン果汁 3 水 3	●メルルーサ 50 清酒 2 でんぷん 8 揚げ油（大豆油） 3.5 濃口しょうゆ 3 三温糖 3 レモン果汁 3 水 3	●かぼちゃコロッケ 50 揚げ油（大豆油） 4	生揚げ 50 鶏ひき肉 12 おろししょうが 0.6 薄口しょうゆ 3.8 三温糖 2.2 本みりん 1.2 清酒 1.2 和風だしの素 0.2 でんぷん 0.6 水 7.5	豚もも角切り 50 清酒 2 おろししょうが 0.6 でんぷん 9 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	●サケ 50 清酒 1.5 天塩 0.4	
だいこん 40 きゅうり 15 赤パプリカ 5 にんじん 8	緑豆もやし 35 にんじん 10 きゅうり 15 ゆかり粉 0.8	白菜 30 緑豆もやし 20 きゅうり 15 白ごま 1.5 すりごま 1.5	大豆水煮 10 むき枝豆 10 キャベツ 20 にんじん 10	鶏もも切込み 10 千切りごぼう 30 にんじん 10 つきこんにゃく 7 つき赤こんにゃく 4 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	ブロッコリーカット 25 きゅうり 10 ホールコーン 8	ブロッコリーカット 25 きゅうり 10 ホールコーン 8	キャベツ 30 きゅうり 15 むき枝豆 8	じゃがいもカット 50 にんじん 10 たまねぎ 25 ツナ油漬 10 米ぬか油 0.5 三温糖 2 清酒 1.2 濃口しょうゆ 2.8 本みりん 1.3 和風だしの素 0.5	マロニー 3.5 キャベツ 25 チンゲン菜 15 ホールコーン 8	乱切りごぼう 15 れんこん乱切り 15 にんじん 10 角こんにゃく 10 栗 5 ちくわスライス 10 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 2.3 三温糖 1.2 本みりん 1 清酒 1 和風だしの素 0.4	
イタリアンドレッシング 5	●梨ゼリー 50	卓上しょうゆ 1.8	ソイドレッシング 5 ミルクプリン 60		ごまドレッシング 5 味付小魚 5	ごまドレッシング 5 味付小魚 5	青じそドレッシング 5 ●生パイン 40	棒々鶏ドレッシング 5		●ぶどうゼリー 50	
618・770	663・837	608・787	652・775	606・772	613・801	785	714・907	616・803	607・751	631・794	

中部中、東可児中、広陵中は、スープを焼きそばに変えます。

※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。