

2025年 10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(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 けんちゃん汁 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 いかにホ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 麦ごはん 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	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 たまねぎ 20 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 五目切りこんにやく 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	アルファ化米 55 水 78 たまねぎ 20 にんじん 10 むき枝豆 15 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	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 20 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 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 3 白みそ 4 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 鶏もも角切り 50 清酒 下味 1.5 おろししょうが 0.4 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 タレ 0.3 でんぶん 0.1 水 1	食パン 55 チョコクリーム 15 ポンスレスハム 8 たまねぎ 20 たまねぎ 20 にんじん 5 キャベツ 15 ホールコーン 8 煮干し(だし用) 2.5 煮干し(だし用) 2.5 白みそ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 20 しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 白かまぼこ 10 冷凍厚揚げ 20 カットわかめ 0.15 カットねぎ 0.8 煮干し(だし用) 5 煮干し(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 天塩 0.15 豚ロース 50 清酒 下味 2 でんぶん 6 塩こうじ 3 清酒 下味 1.22 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 4.5 ●ひきわり大豆 4 三温糖 タレ 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	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 うどん 80 たまねぎ 30 干し椎茸 20 白かまぼこ 8 白かまぼこ 10 冷凍油揚げ 8 液卵 15 カットわかめ 6 カットねぎ 5 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 ちくわ1/2カット 20 小麦粉 7 清酒 下味 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 タレ 1.5 本みりん 1 清酒 1 おろししょうが 0.5 でんぶん 4 水 4	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 米粒麦(																	

※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3アツ揚げ まめ豆サラダ	牛乳 麦ごはん 大根汁 サワラののみそネーズがけ 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ccoli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ccoli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 麦ごはん 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 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 ●アジ 50 白ワイン 1.5 天塩 下味 0.3 白こしょう 0.02 レモン果汁 1 小麦粉 A 4 でんぶん 1.5 米ぬか油 2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 20 だいこん 35 にんじん 15 カットえのき 5 里芋カット 15 うずら卵 20 木綿豆腐 3 冷凍油揚げ 3 ●豆ちくわ 15 ●玉はんぺん 15 角こんにやく 20 鶏もも 50 清酒 下味 1.5 おろしにんにく 0.3 本みりん 1.2 和風だしの素 0.5 濃口しょうゆ 2.3 ●ホキ角切り 50 清酒 下味 2 天塩 0.2 白こしょう 0.02 揚げ油(大豆油) 4 鶏肉に下味をつける。	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 25 だいこん 30 にんじん 10 里芋カット 15 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 ●豆ちくわ 15 ●玉はんぺん 15 角こんにやく 20 鶏もも切込み 30 清酒 下味 1 豚もも角切り 30 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米粉 タレ 4 白みそ 2.4 粉辛子 0.04 水 3 ブロccoliリーカット 25 きんぴらごぼう 25 ●メルルーサ 50 ●メルルーサ 50 清酒 下味 2 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 3.5 濃口しょうゆ 3 三温糖 タレ 3 レモン果汁 3 水 3 ブロccoliリーカット 25 きんぴらごぼう 25 ●かぼちゃコロッケ 50 揚げ油(大豆油) 4 和風だしの素 0.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 25 だいこん 30 にんじん 10 里芋カット 15 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 ●豆ちくわ 15 ●玉はんぺん 15 角こんにやく 20 鶏もも切込み 30 清酒 下味 1 豚もも角切り 30 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米粉 タレ 4 白みそ 2.4 粉辛子 0.04 水 3 ブロccoliリーカット 25 きんぴらごぼう 25 ●メルルーサ 50 ●メルルーサ 50 清酒 下味 2 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 3.5 濃口しょうゆ 3 三温糖 タレ 3 レモン果汁 3 水 3 ブロccoliリーカット 25 きんぴらごぼう 25 ●かぼちゃコロッケ 50 揚げ油(大豆油) 4 和風だしの素 0.5	豚肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして油で揚げる。 高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。 でんぶんをまぶして油で揚げる。 タレを煮て、からめる。	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 25 だいこん 30 にんじん 10 里芋カット 15 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 ●豆ちくわ 15 ●玉はんぺん 15 角こんにやく 20 鶏もも切込み 30 清酒 下味 1 豚もも角切り 30 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米粉 タレ 4 白みそ 2.4 粉辛子 0.04 水 3 ブロccoliリーカット 25 きんぴらごぼう 25 ●メルルーサ 50 ●メルルーサ 50 清酒 下味 2 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 3.5 濃口しょうゆ 3 三温糖 タレ 3 レモン果汁 3 水 3 ブロccoliリーカット 25 きんぴらごぼう 25 ●かぼちゃコロッケ 50 揚げ油(大豆油) 4 和風だしの素 0.5	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 15 オリブオイル 0.2 チキンコンソメ 2.5 ダイストマト 3 トマトケチャップ 1.5 天塩 0.15 乾燥パセリ 0.05 ●サワラ 50 パンエッグマヨネーズ 0.8 清酒 下味 2 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米粉 タレ 0.2 白みそ 2.4 パンエッグマヨネーズ 2.3 三温糖 タレ 3 粉辛子 0.04 水 2 ブロccoliリーカット 25 きんぴらごぼう 25 ●メルルーサ 50 ●メルルーサ 50 清酒 下味 2 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 3.5 濃口しょうゆ 3 三温糖 タレ 3 レモン果汁 3 水 3 ブロccoliリーカット 25 きんぴらごぼう 25 ●かぼちゃコロッケ 50 揚げ油(大豆油) 4 和風だしの素 0.5	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 煮干し(だし用) 2.5 可児の手作りみそ 35 生揚げ 50 鶏ひき肉 12 おろししょうが 0.5 薄口しょうゆ 3.8 豚もも角切り 50 天塩 0.4 セロリ 0.01 クミン 0.03 本みりん 1.2 おろししょうが 0.6 でんぶん 9 清酒 1.2 揚げ油(大豆油) 4.5 でんぶん 0.6 水 7.5 本みりん 1.3 清酒 1 水 3 本みりん 1 和風だしの素 0.4 ●ぶどうゼリー 50	アルファ化米 55 水 75 たまねぎ 25 にんじん 15 だいこん 30 里芋カット 15 むき枝豆 10 鶏もも切込み 15 米ぬか油 0.5 カットねぎ 5 中華風だしの素 1.5 煮干し(だし用) 2.5 濃口しょうゆ 1 白みそ 4 赤みそ 3 白こしょう 0.02 ●サケ 50 清酒 下味 1.5 天塩 0.4 清酒 下味 2 おろししょうが 0.6 でんぶん 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 本みりん 1 和風だしの素 0.4 ●ぶどうゼリー 50	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 25 だいこん 10 里芋カット 15 冷凍油揚げ 3 鶏もも切込み 15 カトねぎ 0.5 中華風だしの素 1.5 煮干し(だし用) 2.5 濃口しょうゆ 1 白みそ 4 赤みそ 3 白こしょう 0.02 ●サケ 50 清酒 下味 1.5 天塩 0.4 清酒 下味 2 おろししょうが 0.6 でんぶん 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 本みりん 1 和風だしの素 0.4 ●ぶどうゼリー 50	アルファ化米 55 水 75 たまねぎ 25 にんじん 15 だいこん 10 里芋カット 15 冷凍油揚げ 3 鶏もも切込み 15 カトねぎ 0.5 中華風だしの素 1.5 煮干し(だし用) 2.5 濃口しょうゆ 1 白みそ 4 赤みそ 3 白こしょう 0.02 ●サケ 50 清酒 下味 1.5 天塩 0.4 清酒 下味 2 おろししょうが 0.6 でんぶん 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 本みりん 1 和風だしの素 0.4 ●ぶどうゼリー 50	アルファ化米 55 水 75 たまねぎ 25 にんじん 15 だいこん 10 里芋カット 15 冷凍油揚げ 3 鶏もも切込み 15 カトねぎ 0.5 中華風だしの素 1.5 煮干し(だし用) 2.5 濃口しょうゆ 1 白みそ 4 赤みそ 3 白こしょう 0.02 ●サケ 50 清酒 下味 1.5 天塩 0.4 清酒 下味 2 おろししょうが 0.6 でんぶん 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 本みりん 1 和風だしの素 0.4 ●ぶどうゼリー 50								
アジに下味をつけて、Aをまぶす。 油をひいて焼く。	でんぶんをまぶして、油で揚げる。	ホキに下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 あおさ粉とあえる。	豚肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。 でんぶんをまぶして油で揚げる。 タレを煮て、からめる。	サワラに下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。	メルルーサに下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 タレを煮てかける。 炭中は、スープを焼きそばに変えます。	かぼちゃコロッケを油で揚げる。	生揚げを焼く。 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。											
618・770	663・837	608・787	652・775	606・772	613・801	785	714・907	616・803	607・751	631・794									

※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。