

2025年 11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。

4(火)		5(水)		6(木)		7(金)		10(月)		11(火)		12(水)		13(木)		14(金)		17(月)			
						中部中リクエスト献立												小学校A			
牛乳 麦ごはん のこの汁 サワラのみそネーズがけ 小松菜のおかかあえ 卓上しょうゆ りんごゼリー	牛乳 麦ごはん 合わせみそ汁 豚肉の磯風味 きんぴらごぼう	牛乳 里芋と大豆のごはん アジのおろしあんかけ れんこんサラダ ごまドレッシング お米のパパロア	牛乳 麦ごはん 春雨スープ 揚げギョウザのあんかけ びびんぱの具 さつまいもチップス	牛乳 米粉コッペパン 秋のクリームスープ 豚肉のトマトソース グリーンサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 麦ごはん かぶのかきたま汁 サバのみそかけ 切干大根のごまあえ 卓上しょうゆ 可児っこ大豆(はちみつ味)	牛乳 麦ごはん 里芋のみそ汁 厚揚げのそぼろあんかけ 白菜のゆかりあえ ヨーグルト	牛乳 ソフト麺 ミートソース ひじきポテト まめ豆サラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん 豆腐汁 アユの甘酢かけ 豚肉とれんこんの炒め煮 みかん	牛乳 黒コッペパン ミネストローネ イカのコロコロ揚げ ごぼうサラダ マヨネーズ	牛乳 小型黒コッペパン 焼きそば イカのコロコロ揚げ ごぼうサラダ マヨネーズ											
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)	70 7	精白米 米粒麦(大麦)	70 7	アルファ化米 水 鶏もも切込み	55 88 12	精白米 米粒麦(大麦)	70 7	米粉コッペパン 鶏もも切込み	55 8	精白米 米粒麦(大麦)	70 7	精白米 米粒麦(大麦)	70 7	ソフト麺 豚ひき肉	80 25	精白米 米粒麦(大麦)	70 7	黒コッペパン ベーコン	55 8		
里芋カット だいこん カットえのき しめじ・バラ 干し椎茸 冷凍油揚げ カットわかめ 冷凍油揚げ カットねぎ 煮干し(だし用) フレーク節(だし用) 濃口しょうゆ 天塩	20 15 8 8 0.5 3 5 5 2.5 3.5 0.2	だいこん カットえのき 木綿豆腐 冷凍油揚げ カットわかめ カットねぎ 煮干し(だし用) 赤みそ 白みそ	25 5 20 3 0.2 5 2.5 3 4 50	にんじん 里芋カット 干し椎茸 冷凍油揚げ 大豆水煮 米ぬか油 濃口しょうゆ 清酒 三温糖 和風だしの素 天塩	10 25 0.8 4 10 0.5 4.5 0.7 0.2	系かまぼこ チンゲン菜 たまねぎ 干し椎茸 ●春雨(乾) カットねぎ ●春風(乾) 2ガラスープ 薄口しょうゆ 天塩 おろししょうが	8 10 25 0.5 3 5 1 10 2 0.15 0.2	米ぬか油 たまねぎ さつまいもカット にんじん ホールコーン 小麦粉 米ぬか油 洋風だしの素 天塩 白こしょう	0.3 30 30 10 10 2.5 4 3 30 1.2 0.4	たまねぎ カットえのき かぶカット 液卵 カットねぎ フレーク節(だし用) 煮干し(だし用) 可児の手作りみそ 生揚げ 鶏ひき肉 おろししょうが 薄口しょうゆ 三温糖 本みりん 清酒 和風だしの素 でんぶん 白こしょう	20 8 15 15 5 2.5 3 0.2 50 1.5 0.5 2.5 3 1.5 0.6 0.2 3 20 10 1.5 1.5	たまねぎ だいこん 里芋カット カットえのき カットわかめ カットねぎ 煮干し(だし用) ウスターソース 濃口しょうゆ 三温糖 洋風だしの素 天塩 白こしょう ろリエ 米粉 清酒 和風だしの素 でんぶん 水 白菜 緑豆もやし 小松菜 にんじん 白ごま すりごま	20 15 20 5 0.2 20 1.2 0.6 7.5 5 1.2 2 0.6 0.1 10 5 20 10 10 5 80	赤ワイン たまねぎ にんじん オリーブオイル おろしにんにく カットわかめ トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース 濃口しょうゆ 三温糖 洋風だしの素 天塩 清酒 でんぶん 米粉 揚げ油(大豆油) 薄口しょうゆ 三温糖 米酢 本みりん 清酒 水 本みりん 水 あおさ粉 れんこんカット にんじん つき赤こんにやく さいやいんげん 米ぬか油 濃口しょうゆ 三温糖 本みりん 和風だしの素	1.5 50 3 0.5 0.3 0.25 5 2.5 0.15 0.8 0.1 0.02 0.01 6 2 65 2.5 0.6 5 1.2 2 8 30 10 5 0.5 30 10 0.5 1 0.5 45	●アユ開き 乾燥パセリ	40 1.5 2 3 3 2 0.5 1 15	天塩 乾燥パセリ	0.15 0.05	●イカ角切り 清酒 おろししょうが 濃口しょうゆ でんぶん	50 2 0.4 1.5 8
●サワラ 清酒 濃口しょうゆ 三温糖 米酢 白みそ ノンエッグマヨネーズ 粉辛子 清酒 水 緑豆もやし にんじん 小松菜 糸かつお 卓上しょうゆ	50 2 0.3 2.2 0.2 2.3 3 0.04 2 1 40 10 12 0.5 1.8	清酒 おろししょうが 濃口しょうゆ でんぶん 揚げ油(大豆油) あおさ粉	1.5 0.4 2.3 7 3.5 0.1	●アジ 清酒 おろししょうが でんぶん 揚げ油(大豆油) 大根おろし 薄口しょうゆ 三温糖 本みりん でんぶん 水 たけのこ水煮(千切り) れんこんカット きゅうり キャベツ ホールコーン	50 2 0.5 8 2 7 0.15 5 15 10 15 10 0.3 0.6	ギョウザ 揚げ油(大豆油) 濃口しょうゆ 米酢 三温糖 でんぶん 水 豚ももスライス にんじん 緑豆もやし ほうれん草 米ぬか油 きゅうり おろしにんにく おろししょうが 濃口しょうゆ 三温糖 清酒 中華風だしの素 米酢 白ごま ごま油 ●さつまいもチップス	34 4 2 1.5 2 0.2 4 20 12 15 10 15 0.5 0.3 0.6 3.2 1.8 1 0.8 1 1 0.7 5	伊豆 豚ロース 赤ワイン おろしにんにく 本みりん でんぶん 水 三温糖 緑豆もやし 小松菜 にんじん 白ごま すりごま 卓上しょうゆ	5 50 1.5 0.2 6 0.2 4 2 0.6 8 1.8	可児っこ大豆(はちみつ味)	8	大豆水煮 むき枝豆 キャベツ にんじん 濃口しょうゆ 三温糖 本みりん 和風だしの素	10 20 20 10 20 10 5 10 0.5	つき赤こんにやく さいやいんげん 米ぬか油 濃口しょうゆ 三温糖 本みりん 和風だしの素	5 5 0.5 2 1.2 1 0.5	今渡南小、春里小、旭小、 南帷子小、今渡北小は、 スープを焼きそばに変えます。	7				
小615 kcal・中772 kcal	621・801	635・761	614・804	696・870	683・859	611・779	687・892	621・786	639・809	669											

※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。

18(火)		19(水)		20(木)		21(金)		25(火)		26(水)		27(木)		28(金)				
旭小リクエスト献立		がんばれかにっく！献立				和食の日献立		東明小リクエスト献立						歯の日献立				
牛乳 麦ごはん 白みそ汁 鶏肉の生姜焼き 肉じゃが 生パイン		牛乳 麦ごはん なめこのみそ汁 鶏肉とさつま芋の蜂蜜がらめ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ りんご		牛乳 ツナピラフ ハンバーグ照り焼きソース シャキシャキサラダ ソイドレッシング ラフランスゼリー		牛乳 麦ごはん 白菜汁 イワシの甘だれ ひじきとごぼうのみそ炒め 柿		牛乳 麦ごはん ゆばのすまし汁 かぼちゃの天ぷら 友禅ご飯の具 ミニゼリー(レモン味)		牛乳 麦ごはん 秋のカレー チョコタフィ 海藻サラダ 和風ドレッシング		牛乳 うどん きつねうどんの汁 五平餅 和風サラダ 青じそドレッシング		牛乳 菜飯 ちゃんこ煮 シシヤモの米粉揚げ つぼ漬けあえ				
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	精白米	70	アルファ化米	55	精白米	70	精白米	70	精白米	70	うどん	70	精白米	70			
米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	水	78	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7			米粒麦(大麦)	7			
				たまねぎ	20							にんじん	5	菜飯の素	2			
だいこん	25	だいこん	15	にんじん	10	白菜	30	しめじ・バラ	8	豚ももスライス	18	ささがきごぼう	8					
カットえのき	5	たまねぎ	20	むき枝豆	10	カットえのき	5	木綿豆腐	20	米ぬか油	0.3	干し椎茸	1	鶏もも切込み	18			
木綿豆腐	20	●水煮なめこ	8	ホールコーン	8	木綿豆腐	15	系かまぼこ	5	赤ワイン	1.5	しめじ・バラ	8	にんじん	8			
冷凍油揚げ	3	冷凍厚揚げ	20	ツナ油漬	15	白かまぼこ	8	カットわかめ	0.2	おろししょうが	0.6	白かまぼこ	8	ささがきごぼう	8			
カットわかめ	0.2	カットねぎ	5	マッシュルーム スライス	8	カットねぎ	5	冷凍ゆば	3.5	おろしにんにく	0.4	冷凍油揚げ	8	しめじ・バラ	8			
カットねぎ	5	煮干し(だし用)	2.5	米ぬか油	0.5	フレーク節(だし用)	2.5	カットねぎ	5	たまねぎ	45	カットねぎ	5	白菜	30			
煮干し(だし用)	2.5	赤みそ	3	チキンコンソメ	1	薄口しょうゆ	3	フレーク節(だし用)	2.5	にんじん	15	フレーク節(だし用)	2.5	糸こんにやく	15			
白みそ	8	白みそ	4	白ワイン	2	天塩	0.15	薄口しょうゆ	3	さつまいもカット	25	薄口しょうゆ	5.5	冷凍油揚げ	4			
				薄口しょうゆ	0.8			天塩	0.15	しめじ・バラ	10	本みりん	1	●肉団子	15			
鶏もも	50	鶏もも角切り	30	天塩	0.4	●イワシ開き	40			小麦粉	5.5	天塩	0.2	白かまぼこ	5			
清酒	1.5	塩こうじ	0.1	白こしょう	0.02	清酒	2	かぼちゃ天ぷら用	35	米ぬか油	4.5	和風だしの素	1.2	カットねぎ	10			
濃口しょうゆ	2.5	清酒	0.5			おろししょうが	1	小麦粉	6	カレー粉	0.5			和風だしの素	0.8			
三温糖	1.2	でんぶん	2	ハンバーグ	60	でんぶん	8	でんぶん	1	ロリエ	0.01	●五平餅	80	薄口しょうゆ	3.5			
本みりん	1	米粉	2	濃口しょうゆ	2	揚げ油(大豆油)	4	ベーキングパウダー	0.2	クミン	0.03	すりごま	3.8	天塩	0.12			
清酒	1	さつまいもカット	25	三温糖	0.8	濃口しょうゆ	2.5	天塩	0.1	セロリ	0.01	●粉末アーモンド	3.3	本みりん	1			
おろししょうが	0.5	揚げ油(大豆油)	4	清酒	2	三温糖	1.2	揚げ油(大豆油)	3	ガラムマサラ	0.01	可児の手作りみそ	2.5	フレーク節(だし用)	2.5			
でんぶん	0.2	清酒	2	本みりん	2	本みりん	2			洋風だしの素	1.3	濃口しょうゆ	3.6					
水	4	はちみつ(可児市産)	0.5	でんぶん	0.4	でんぶん	2	鶏ひき肉	25	トマトケチャップ	4.5	三温糖	7	●シシヤモ	24			
		三温糖	0.5	水	4	水	5.5	おろししょうが	0.2	ウスターソース	4.5	本みりん	5	清酒	1			
じゃがいもカット	50	濃口しょうゆ	3					三温糖	2.1	濃口しょうゆ	1	清酒	3.6	おろししょうが	0.6			
にんじん	10	本みりん	3.5	緑豆もやし	25	鶏ひき肉	8	清酒	1.2	おろしりんご	3			でんぶん	3			
たまねぎ	25			千切りごぼう	15	米ひじき	2.5	薄口しょうゆ	2.3	チャツネ	3	キャベツ	20	米粉	2			
豚ももスライス	15	キャベツ	30	にんじん	10	にんじん	8	米ぬか油	0.3	天塩	0.3	緑豆もやし	25	揚げ油(大豆油)	3			
米ぬか油	0.5	小松菜	12			ささがきごぼう	15	にんじん	30			にんじん	8					
三温糖	2	にんじん	8	ソイドレッシング	5	つきこんにやく	4	冷凍炒り卵	20	煎り大豆	12			キャベツ	20			
清酒	1.2	刻みのり	0.3			つき赤こんにやく	4	角さざみり	0.5	三温糖	5.3	青じそドレッシング	5	緑豆もやし	15			
濃口しょうゆ	2.8	すりごま	2	●ラフランスゼリー	40	米ぬか油	0.5			ピュアココア	1			きゅうり	10			
本みりん	1.3					白みそ	1.8	●ミニゼリー(レモン味)	30	米ぬか油	0.2			つぼ漬け	8			
和風だしの素	0.5	卓上しょうゆ	1.8			濃口しょうゆ	1.2			水	1.1							
						三温糖	1.8											
						清酒	1.2			だいこん	30							
						本みりん	1.5			きゅうり	15							
						和風だしの素	0.7			ホールコーン	8							
						●柿	30			海藻ミックス	0.5							
										和風ドレッシング	5							
649・822	644・829	600・737	634・810	618・788	673・866	659・774	602・770											

※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。