

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かけ 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(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	精白米	70	アルファ化米	55	精白米	70	米粉コッペパン	55	精白米	70	精白米	70	ソフト麺	80	精白米	70	黒コッペパン	55
米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	水	88	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7
里芋カット	20	だいこん	25	鶏もも切込み	12	鶏もも切込み	8	鶏もも切込み	8	たまねぎ	20	たまねぎ	20	豚ひき肉	25	たまねぎ	25	ベーコン	8
だいこん	15	カットえのき	5	にんじん	10	糸かまぼこ	8	米ぬか油	0.3	たまねぎ	30	カットえのき	8	赤ワイン	1.5	木綿豆腐	25	たまねぎ	25
カットえのき	8	木綿豆腐	20	干し椎茸	0.8	たまねぎ	25	さつまいもカット	30	かぶカット	15	里芋カット	20	にんじん	15	しめじバラ	8	キャベツ	15
しめじバラ	8	冷凍油揚げ	3	冷凍油揚げ	4	干し椎茸	0.5	にんじん	10	液卵	15	カットえのき	5	オリーブオイル	0.5	糸かまぼこ	5	大豆水煮	10
干し椎茸	0.5	カットわかめ	0.2	大豆水煮	10	●春雨(乾)	3	ホールコーン	10	カットねぎ	5	カットわかめ	0.2	おろしにんにく	0.3	カットわかめ	0.25	シェルマカロニ	5
冷凍油揚げ	3	カットねぎ	5	米ぬか油	0.5	カットねぎ	5	まいたけ水煮	5	フレーク節(だし用)	2.5	カットねぎ	5	トマトケチャップ	20	カットねぎ	5	オリーブオイル	0.2
カットねぎ	5	煮干し(だし用)	2.5	濃口しょうゆ	4.5	中華風だしの素	1	小麦粉	4	薄口しょうゆ	3	煮干し(だし用)	2.5	トマトピューレ	7	フレーク節(だし用)	2.5	おろしにんにく	0.1
フレーク節(だし用)	2.5	赤みそ	3	清酒	2	ガラスープ	10	米ぬか油	3	天塩	0.2	可児の手作りみそ	8	ウスターソース	5	薄口しょうゆ	5	チキンコンソメ	1.5
濃口しょうゆ	3.5	白みそ	4	三温糖	0.8	薄口しょうゆ	0.7	洋風だしの素	1.2	でんぶん	0.5	生揚げ	50	三温糖	0.4	天塩	0.15	ダイストマト	2
天塩	0.2	豚もも角切り	50	天塩	0.2	おろししょうが	0.2	天塩	0.4	●サバ	50	鶏ひき肉	12	洋風だしの素	0.8	●アユ開き	40	天塩	0.15
●サワラ	50	清酒 下味	1.5	●アジ	50	ギョウザ	34	白こしょう	0.02	清酒 下味	1.5	おろししょうが	0.6	天塩	0.1	清酒 下味	1.5	乾燥バセリ	0.05
清酒 下味	2	おろししょうが	0.4	●アジ	50	揚げ油(大豆油)	4	豚ロース	50	赤みそ	2.5	三温糖	2.2	タレ	0.01	でんぶん	2	●イカ角切り	50
濃口しょうゆ	0.3	濃口しょうゆ	2.3	清酒 下味	2	濃口しょうゆ	2	赤ワイン 下味	1.5	三温糖	3	本みりん	1.2	タレ	0.01	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
三温糖	2.2	でんぶん	7	おろししょうが	0.5	濃口しょうゆ	2	赤ワイン 下味	1.5	三温糖	3	本みりん	1.2	タレ	0.01	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
米酢	0.2	揚げ油(大豆油)	3.5	でんぶん	8	米酢	2	おろしにんにく	0.2	清酒	1.5	清酒	1.2	タレ	0.01	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
白みそ	2.3	あおさ粉	0.1	揚げ油(大豆油)	2	三温糖	1.5	でんぶん	6	本みりん	1.5	和風だしの素	0.2	タレ	0.01	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
ノンエッグマヨネーズ	3	豚肉に下味をつける。	0	大根おろし	7	でんぶん	0.2	トマトケチャップ	4	でんぶん	0.2	でんぶん	0.6	タレ	0.01	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
粉辛子	0.04	でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	薄口しょうゆ	2.5	水	4	ウスターソース	2	水	4	水	7.5	タレ	0.01	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
清酒	2	アジに下味をつける。	0	三温糖	1	ギョウザを油で揚げる。	0	ダイストマト	3	サバに下味をつけて焼く。	0	生揚げを焼く。	0	タレを煮てかける。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
水	1	あおさ粉とあえる。	0	本みりん	1.5	タレを煮てかける。	0	三温糖	0.6	タレを煮てかける。	0	タレを煮てかける。	0	タレを煮てかける。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
サワラに下味をつけて焼く。	0	でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	でんぶん	0.15	でんぶん	0	三温糖	0.2	タレを煮てかける。	0	タレを煮てかける。	0	タレを煮てかける。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
タレを煮てかける。	0	あおさ粉とあえる。	0	水	5	水	0	水	2	タレを煮てかける。	0	タレを煮てかける。	0	タレを煮てかける。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
アジに下味をつける。	0	でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	おろししょうが	0.6	おろししょうが	0	おろししょうが	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	濃口しょうゆ	3.2	濃口しょうゆ	0	三温糖	1.8	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	清酒	1	清酒	0	清酒	1	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	中華風だしの素	0.8	中華風だしの素	0	米酢	1	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	米酢	1	米酢	0	白ごま	1	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	ごま油	0.7	ごま油	0	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚げる。	0	あおさ粉とあえる。	0	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	●さつまいもチップス	5	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	でんぶんをまぶして焼く。	0	揚げ油(大豆油)	3	清酒 下味	2
でんぶんをまぶして、油で揚																			