

2025年 12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(月)	2(火)		3(水)		4(木)		5(金)		8(月)		9(火)		10(水)		11(木)		12(金)		15(月)		
	蘇南中リクエスト献立								歯の日献立				兼山小リクエスト献立							小学校B	
牛乳 食パン いちごジャム 豆乳コンソープ サケのハーブソテー キャベツサラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 麦ごはん 豚汁 鶏肉のから揚げ 小松菜のごまあえ キャベツサラダ 卓上しょうゆ みかん	牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 ワカサギのカリカリ揚げ 中華サラダ 中華ドレッシング	牛乳 五目ごはん かぼちゃひき肉フライ 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 かきたま汁 厚揚げのスタミナ焼き ひじきとごぼうの炒め煮 可児っこ大豆(はちみつ)	牛乳 黒コッペパン かぶのポトフ 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 豆腐汁 サバの照り焼き 肉じゃが	牛乳 麦ごはん 白みそ汁 ソースカツ つぼ漬けあえ 果汁グミ(ぶどう味)	牛乳 ラーメン 豚骨ラーメンの汁 イカのチリソース わかめ中華サラダ 棒々鶏ドレッシング 焼プリンタルト	牛乳 麦ごはん 千切り大根汁 蓮根の磯から揚げ 鶏そぼろ オレンジ	牛乳 コッペパン コンソメスープ メルルーサのレモン味 二色ポテトサラダ マヨネーズ	牛乳 小型コッペパン 焼きそば メルルーサのレモン味 二色ポテトサラダ 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	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	
食パン 55	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 米粒麦(大麦) 86.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	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										
いちごジャム 15			鶏もも切込み 18		カットウインナー 12			豚ももスライス 18		カットウインナー 8	焼きそばめん 55										
	豚ももスライス 15	冷凍豆腐 110	にんじん 12	たまねぎ 35	たまねぎ 20	木綿豆腐 25	だいこん 30	にんじん 15	だいこん 30	たまねぎ 30	豚ももスライス 15										
ベーコン 8	だいこん 20	豚ひき肉 15	ささがきごぼう 1.5	カットえのき 10	にんじん 10	しめじバラ 8	たまねぎ 20	緑豆やし 15	カットえのき 8	にんじん 15	たまねぎ 10										
たまねぎ 35	ささがきごぼう 15	清酒 1.5	干し椎茸 0.5	液卵 15	じゃがいも(皮むき) 15	だいこん 15	冷凍油揚げ 3	白菜 20	冷凍油揚げ 5	キャベツ 25	にんじん 10										
クリームコーン 25	里芋カット 15	おろしにんにく 0.5	五目切りこんにやく 10	カットわかめ 0.2	かぶカット 20	カットわかめ 0.25	カットわかめ 0.2	カットねぎ 5	木綿豆腐 15	ホールコーン 8	キャベツ 40										
ホールコーン 12	木綿豆腐 15	おろししょうが 0.8	米ぬか油 0.5	カットねぎ 5	ホールコーン 8	カットねぎ 5	カットねぎ 5	米ぬか油 0.3	カットねぎ 5	チキンコンソメ 1.5	米ぬか油 0.5										
調整豆乳 35	五目切りこんにやく 8	たまねぎ 20	濃口しょうゆ 4.5	フレーク節(だし用) 2.5	チキンコンソメ 1.5	フレーク節(だし用) 2.5	煮干し(だし用) 2.5	中華風だしの素 1.2	フレーク節(だし用) 6	薄口しょうゆ 0.5	ウスターソース 10										
洋風だしの素 1.5	カットねぎ 5	にんじん 15	清酒 2	薄口しょうゆ 0.8	天塩 0.2	天塩 0.15	白みそ 0.15	●豚骨スープの素 8	薄口しょうゆ 3.5	天塩 0.18	オイスターソース 1										
天塩 0.25	煮干し(だし用) 2.5	干し椎茸 0.5	三温糖 0.8	天塩 0.2	天塩 0.15	天塩 0.15	天塩 0.15	濃口しょうゆ 2	天塩 0.15	乾燥バセリ 0.05	天塩 0.25										
白こしょう 0.02	白みそ 4	たけのこ水煮(千切り) 10	和風だしの素 0.7	でんぶん 0.5				豚ロース 50	清酒 1		中華風だしの素 1										
米粉 3	赤みそ 3	カットねぎ 5	天塩 0.2	生揚げ 50	ハンバーグ 60	●サバ 50	清酒 1.5	本みりん 0.5	れんこんカット 50	●メルルーサ 50	きざみしょうが 0.5										
		米ぬか油 0.5		生揚げ 50	トマトケチャップ 1.2	清酒 1.5	天塩 0.1	おろしにんにく 0.2	でんぶん 5	清酒 2	あおさ粉 0.15										
●サケ 50	鶏もも 50	赤みそ 4.5	●かぼちゃひき肉フライ 40	豚ひき肉 12	デミグラスソース 3.5	濃口しょうゆ 2.3	白こしょう 0.02	天塩 0.15	米粉 2	でんぶん 8											
白ワイン 1.5	清酒 1.5	濃口しょうゆ 3	揚げ油(大豆油) 1	濃口しょうゆ 4	ウスターソース 2.8	三温糖 0.6	小麦粉 1.5	白こしょう 0.02	揚げ油(大豆油) 4.5	●精製塩 0.15	●メルルーサ 50										
天塩 0.3	おろしにんにく 0.3	中華風だしの素 1	大豆水煮 10	本みりん 2.5	赤ワイン 1.5	清酒 0.15	パン粉 1.5	7	●鶏ひき肉 30	濃口しょうゆ 0.05	清酒 2										
おろしにんにく 0.2	おろししょうが 1	豆板醤 0.2	大豆水煮 10	本みりん 2.5	赤ワイン 1.5	清酒 0.15	パン粉 1.5	7	●鶏ひき肉 30	濃口しょうゆ 0.05	清酒 2										
黒こしょう 0.02	濃口しょうゆ 2.3	コチジャン 0.2	むき枝豆 10	清酒 2	でんぶん 20	水 0.6	でんぶん 0.3	トマトケチャップ 2	清酒 1.5	レモン果汁 3	揚げ油(大豆油) 3.5										
レモン果汁 1	でんぶん 2	キャベツ 20	三温糖 0.6	水 3	おろししょうが 0.2	おろしにんにく 0.15	千切りごぼう 28	じゃがいもカット 50	三温糖 10	清酒 1.2	じゃがいも(皮むき) 3										
パジャ粉 0.03	揚げ油(大豆油) 4	オイスターソース 0.6	にんじん 10	おろししょうが 0.2	おろしにんにく 0.15	きゅうり 15	きゅうり 15	たまねぎ 25	水 25	3	きゅうり 15										
オレガノ 0.01	米粉 1	緑豆やし 40	ソイドレッシング 5	でんぶん 0.5	水 1			豚ももスライス 15	果汁グミ(ぶどう味) 12												
でんぶん 4	にんじん 10	●ワカサギ 40	ミルクプリン 60	米ひじき 2.5	にんじん 10	米ぬか油 0.5	キャベツ 0.5	米ぬか油 0.5	キャベツ 23	おろしにんにく 0.1	米ぬか油 0.3										
オリーブオイル 1	小松菜 12	清酒 1.5		濃口しょうゆ 1.5	ささがきごぼう 12	●ささみ水煮 8	三温糖 2	にんじん 12	でんぶん 12	にんじん 0.2	にんじん 35										
米ぬか油 0.6	白ごま 1.5	おろししょうが 0.6		濃口しょうゆ 1.5	ささがきごぼう 12	きゅうり 5	きゅうり 1.2	きゅうり 10	つぼ漬け 2.8	水 10	むき枝豆 10										
キャベツ 33	卓上しょうゆ 1.8	でんぶん 4		米粉 4	●ささみ水煮 8	つき赤こんにやく 5	濃口しょうゆ 1.8	本みりん 2.3	和風だしの素 0.5	チンゲン菜 15	●オレンジ 30										
にんじん 12	卓上しょうゆ 1.8	でんぶん 4		米粉 4	米ぬか油 0.6	米ぬか油 0.6	濃口しょうゆ 1.8	本みりん 2.3	和風だしの素 0.5	豆板醤 0.2	本みりん 1										
きゅうり 8					濃口しょうゆ 2.2	三温糖 1.5	水 1.2	薄口しょうゆ 3	本みりん 1	米ぬか油 0.1	米ぬか油 0.3										
	●みかん 45	揚げ油(大豆油) 5			三温糖 1.2	清酒 1.5	水 1.2	薄口しょうゆ 3	本みりん 1	米ぬか油 0.1	米ぬか油 0.3										
					三温糖 1.5	清酒 1.5	水 1.2	薄口しょうゆ 3	本みりん 1	米ぬか油 0.1	米ぬか油 0.3										
					本みりん 1	和風だしの素 0.5				マヨネーズ 7	じゃがいも(皮むき) 15										
											きゅうり 15										

※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。

[illegible]

※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。