

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。

可児市学校給食センター

[illegible]

※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。

16(火)		17(水)		18(木)		19(金)		22(月)		23(火)		24(水)		25(木)		26(金)					
		がんばれかにっこ！献立				冬至献立		お楽しみ献立				年越し献立				春里小リクエスト献立					
牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏肉のごまだれがけ おかかあえ 卓上しょうゆ		牛乳 麦ごはん 小松菜のキーマカレー オムレツ シャキシャキサラダ 和風ドレッシング ミルメーク(コーヒー味)		牛乳 サケごはん 豚肉と高野豆腐の揚げがらめ かおりたくあんあえ 豚肉に下味をつける。 でんぷ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。 でんぷんをまぶして油で揚げる。 タレを煮て、からめる。 豚もも角切り		牛乳 麦ごはん けんちん汁 サワラのゆずみそだれ れんこんと豚肉の炒め煮		牛乳 コッペパン ミネストローネ スパイシーチキン ブロッコリーとカラフルのサラダ ごまドレッシング クリスマスケーキ		牛乳 麦ごはん 豚すき焼き さつまいもの天ぷら ゆかりあえ		牛乳 麦ごはん のりふりかけ 年越しのおかず 丸干しイワシのから揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆりんご		牛乳 ソフト麺 ツナマトソース チョコタフィ カラフルサラダ イタリアンドレッシング		牛乳 麦ごはん 中華スープ 春巻き 豚キムチ みかんゼリー					
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				
精白米	70	精白米	70			精白米	70	コッペパン	55	精白米	70	精白米	70	ソフト麺	80	精白米	70				
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	豚ひき肉	25			だいこん	25	たまねぎ	25	豚ももスライス	15	のりふりかけ	2	たまねぎ	50	糸かまぼこ	8				
だいこん	20	米ぬか油	0.3			ごぼう輪切り	8	にんじん	10	豚肩ローススライス	20	にんじん	10	にんじん	15	ホールコーン	5				
木綿豆腐	20	赤ワイン	1.5			里芋カット	15	白菜	15	白菜	40	だいこん	30	マッシュルーム スライス	15	たまねぎ	20				
冷凍油揚げ	3	おろししょうが	0.6			干し椎茸	0.5	大豆水煮	10	カットえのき	10	にんじん	10	オリーブオイル	0.5	白菜	25				
カットわかめ	0.2	おろしにんにく	0.4			冷凍油揚げ	3	シェルフカロニ	5	糸こんにゃく	20	乱切りごぼう	10	おろしにんにく	0.3	干し椎茸	0.5				
煮干し(だし用)	2.5	たまねぎ	5			木綿豆腐	15	オリーブオイル	0.2	●角ふ	15	里芋カット	15	トマトケチャップ	20	カットねぎ	5				
可児の手作りみそ	8	じゃがいも(皮むき)	25			カットねぎ	5	おろしにんにく	0.1	白かまぼこ	8	冷凍油揚げ	5	トマトビュレ	7	中華風だしの素	1				
		にんじん	15			フレーク節(だし用)	2.5	チキンコンソメ	1.5	カットねぎ	15	焼き豆腐	15	ウスターソース	5.5	ガラスープ	10				
鶏もも	50	小松菜	15			薄口しょうゆ	4	ダイストマト	20	米ぬか油	0.2	●糸こんぶ	0.8	赤ワイン	1.5	薄口しょうゆ	2				
清酒 下味	1.5	小麦粉	5.5			本みりん	1	トマトケチャップ	1.5	濃口しょうゆ	1.5	濃口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	1.5	天塩	0.2				
おろしにんにく	0.3	米ぬか油	4.5			天塩	0.15	天塩	0.15	三温糖	3	和風だしの素	1	濃口しょうゆ	3.5	洋風だしの素	0.8				
おろししょうが	1	カレー粉	0.5			清酒 下味	1			清酒	1.2	本みりん	1.2	本みりん	1	天塩	0.1				
でんぷん	9	ロリエ	0.01			●サワラ	50	鶏もも	50	和風だしの素	1	清酒	1	清酒	1	白こしょう	0.02				
揚げ油(大豆油)	4	クミン	0.03			白ワイン	1.5	白ワイン	1.5	天塩 下味	0.25	三温糖	0.8	三温糖	0.8	ロリエ	0.01				
濃口しょうゆ	2.5	セロリ	0.01			天塩	0.25	黒こしょう	0.03	さつまいも(天ぷら用)	40	天塩	0.1	天塩	0.1	米粉	6				
三温糖	1.2	ガラマサラ	0.01			濃口しょうゆ	0.15	濃口しょうゆ	0.15	●丸干しイワシ	30	煎り大豆	12	煎り大豆	12						
本みりん	2	洋風だしの素	1.3			三温糖	2.4	おろしにんにく	0.4	小麦粉	6			三温糖	5.3						
でんぷん	0.2	トマトケチャップ	4.5			濃口しょうゆ	2.5	白みそ	2.5	濃口しょうゆ	1.2	でんぷん	A	●丸干しイワシ	1.5	三温糖	A				
水	5.5	ウスターソース	1.5			三温糖	1.8	赤みそ	1	●チリパウダー	0.03	ベークンパウダー	0.2	清酒 下味	1.5	三温糖	A				
白ごま	1	濃口しょうゆ	4			本みりん	1	ノンエッグマヨネーズ	3	●オールドバイス(粉)	0.01	天塩	0.1	でんぷん	2	ビュアココア	1				
		おろしりんご	3			清酒	1	●ゆず果汁	1			揚げ油(大豆油)	3	米粉	A	2	米ぬか油	0.2			
		チャツネ	3			水	3	清酒	2					揚げ油(大豆油)	2.5	水	1.1				
		天塩	0.3																		
		●プレーンオムレツ	50																		
		プレーンオムレツを焼く。																			
		●ヨーグルト	70																		
		●ミルメーク(コーヒー味)	12.5																		

※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。