

2026年1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。加工食品の詳細な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。

7(水)	8(木)	9(金)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	19(月)	20(火)	21(水)	
	歯の日献立	お正月献立		今渡北小リクエスト献立			中学校A		帷子小リクエスト献立	
牛乳 麦ごはん あんのう芋のみそ汁 ハンバーグ和風おろしソース キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ	牛乳 五色ピラフ タンドリーチキン ごぼうサラダ ごまドレッシング 焼プリンタルト	牛乳 麦ごはん 白玉雑煮 プリの照り焼き ゆかりあえ	牛乳 麦ごはん ふのみまし汁 チキン南蛮 つぼ漬けあえ タルタルソース	牛乳 麦ごはん ポークカレー チョコタフィ 大根サラダ イタリアンドレッシング 生パイ	牛乳 ラーメン 鶏しょうゆラーメンの汁 豚肉のコリアン揚げ まめ豆サラダ ソイドレッシング ヨーグルト	牛乳 麦ごはん みそおでん サワラのごまだれがけ かおりあえ	牛乳 コッペパン コンソメスープ 鶏肉のトマトソース ポテトサラダ マヨネーズ	牛乳 小型コッペパン 焼きそば 鶏肉のトマトソース ポテトサラダ マヨネーズ	牛乳 麦ごはん 豚汁 ホキの甘酢あんかけ 大豆の磯煮	牛乳 麦ごはん 中華スープ 揚げギョウザ ピビンバの具 杏仁豆腐
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	アルファ化米 55 水 78 たまねぎ 20	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	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 鶏もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 にんじん 8 キャベツ 20 ホールコーン 10 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 赤ワイン 1.5	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 豚ももスライス 15 だいたいこん 15 ささがきごぼう 10 にんじん 15 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だし(素) 0.1 白みそ 1 薄口しょうゆ 4 天塩 0.2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	
安納芋カット 20 だいこん 20 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 4 カットわかめ 0.2 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 3 白みそ 4	にんじん 10 むき枝豆 10 ホールコーン 8 カットウインナー 15 米ぬか油 0.6 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	小松菜 10 だいこん 15 ●白玉だんご 25 白かまぼこ 8 白かまぼこ 8 和風だし(素) 0.8 薄口しょうゆ 1 天塩 0.12 フレーク節(だし用) 2.5	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 おろししょうゆ 0.6 おろしにんにく 0.4 たまねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 にんじん 3 小麦粉 0.15 米ぬか油 4.5 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だし(素) 1.3 トマトケチャップ 4.5 ウスターソース 4.5 濃口しょうゆ 1 おろしりんご 3 チャツネ 3 天塩 0.3 煎り大豆 12 三温糖 5.3 ビュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 イタリアンドレッシング 5 ●生パイ 40	豚ももスライス 15 米ぬか油 0.3 赤ワイン 1.5 白菜 25 カットねぎ 5 ガススープ 2.5 中華風だし(素) 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 白こしょう 0.01	鶏もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 にんじん 8 キャベツ 20 ホールコーン 10 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 赤ワイン 1.5	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 豚ももスライス 15 だいたいこん 15 ささがきごぼう 10 にんじん 15 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だし(素) 0.1 白みそ 1 薄口しょうゆ 4 天塩 0.2	●ホキ 50 清酒 1.5 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 2 豚ももスライス 20 にんじん 3.5 緑豆もやし 15 たけのこ水煮(干切り) 10 ほうれん草 15 米ぬか油 0.5 おろしにんにく 0.3 おろししょうゆ 0.6 濃口しょうゆ 3.2 三温糖 1.8 清酒 1 中華風だし(素) 0.8 米酢 1 白ごま 1 ごま油 0.7 ●杏仁豆腐 40		
ハンバーグ 60 濃口しょうゆ 2 三温糖 1.5 おろししょうゆ 0.1 大根おろし 7 でんぶん 0.3 水 4	にんじん 10 むき枝豆 10 ホールコーン 8 カットウインナー 15 米ぬか油 0.6 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	小松菜 12 にんじん 8 刻みのみり 0.3 すりごま 2 ごまドレッシング 5	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 おろししょうゆ 0.6 おろしにんにく 0.4 たまねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 にんじん 3 小麦粉 0.15 米ぬか油 4.5 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だし(素) 1.3 トマトケチャップ 4.5 ウスターソース 4.5 濃口しょうゆ 1 おろしりんご 3 チャツネ 3 天塩 0.3 煎り大豆 12 三温糖 5.3 ビュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 イタリアンドレッシング 5 ●生パイ 40	豚もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	鶏もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 にんじん 8 キャベツ 20 ホールコーン 10 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 赤ワイン 1.5	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 豚ももスライス 15 だいたいこん 15 ささがきごぼう 10 にんじん 15 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だし(素) 0.1 白みそ 1 薄口しょうゆ 4 天塩 0.2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	
キャベツ 30 小松菜 12 にんじん 8 刻みのみり 0.3 すりごま 2	にんじん 10 むき枝豆 10 ホールコーン 8 カットウインナー 15 米ぬか油 0.6 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	緑豆もやし 35 にんじん 10 きゅうり 15 ゆかり粉 0.6	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 おろししょうゆ 0.6 おろしにんにく 0.4 たまねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 にんじん 3 小麦粉 0.15 米ぬか油 4.5 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だし(素) 1.3 トマトケチャップ 4.5 ウスターソース 4.5 濃口しょうゆ 1 おろしりんご 3 チャツネ 3 天塩 0.3 煎り大豆 12 三温糖 5.3 ビュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 イタリアンドレッシング 5 ●生パイ 40	豚もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	鶏もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 にんじん 8 キャベツ 20 ホールコーン 10 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 赤ワイン 1.5	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 豚ももスライス 15 だいたいこん 15 ささがきごぼう 10 にんじん 15 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だし(素) 0.1 白みそ 1 薄口しょうゆ 4 天塩 0.2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	
卓上しょうゆ 1.8	にんじん 10 むき枝豆 10 ホールコーン 8 カットウインナー 15 米ぬか油 0.6 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	●タルタルソース 8	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 おろししょうゆ 0.6 おろしにんにく 0.4 たまねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 にんじん 3 小麦粉 0.15 米ぬか油 4.5 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だし(素) 1.3 トマトケチャップ 4.5 ウスターソース 4.5 濃口しょうゆ 1 おろしりんご 3 チャツネ 3 天塩 0.3 煎り大豆 12 三温糖 5.3 ビュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 イタリアンドレッシング 5 ●生パイ 40	豚もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	鶏もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 にんじん 8 キャベツ 20 ホールコーン 10 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 赤ワイン 1.5	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 豚ももスライス 15 だいたいこん 15 ささがきごぼう 10 にんじん 15 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だし(素) 0.1 白みそ 1 薄口しょうゆ 4 天塩 0.2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	
小603 kcal・中784 kcal	682・804	613・779	639・801	670・856	648・769	632・806	606・755	798	618・794	633・818

※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。

22(木)	23(金)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)			
		県産食材を味わう日	郷土料理を味わう日	がんばれかにかっ! 献立	県産食材を味わう日	広陵中リクエスト献立			
牛乳 ほうじ茶めし サケの揚げがらめ 小松菜のおかかあえ 卓上しょうゆ お芋の大福	牛乳 麦ごはん 鶏だんごのすまし汁 厚揚げの肉みそがけ かおりたくあんあえ 果汁グミ(青りんご味)	牛乳 黒コッペパン ポークビーンズ ワカサギのにんじんソース 切干大根のサラダ 和風ドレッシング	牛乳 麦ごはん 大根汁 けいちゃん 鶏ちゃん(具) りんご	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 可児の里芋コロッケ 大根と豚肉のはちみつ煮 可児っこ大豆(はちみつ)	牛乳 うどん 肉うどんの汁 サバのねぎだれ焼き プロックリーのこまあえ 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん けんちん汁 ちくわのお茶天ぶら 友禅ご飯の具 りんごゼリー			
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			
アルファ化米 55 ほうじ茶(浸出液) 87 ●ほうじ茶 3 豚ももスライス 20 にんじん 10 ささがきごぼう 10 干し椎茸 0.8 冷凍油揚げ 4 五目切りこんにやく 10 米ぬか油 0.5 薄口しょうゆ 4.5 清酒 2 三温糖 0.8 和風だし(素) 0.7 天塩 0.2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚もも角切り 20 たまねぎ 40 だいこん 15 にんじん 15 じゃがいも(皮むき) 20 五目水煮 25 米ぬか油 0.3 おろしにんにく 0.3 おろししょうゆ 0.6 薄口しょうゆ 1.5 トマトケチャップ 6 トマトピューレ 6 ウスターソース 2 デミグラスソース 10 洋風だし(素) 1 三温糖 5.4 天塩 0.2 白こしょう 0.02 米粉 3 ●ワカサギ 40 清酒 1.5 おろしにんにく 0.3 でんぶん 3 小松菜 12 千切たくあん 8 かおり粉 0.3 果汁グミ(青りんご味) 12	黒コッペパン 55 豚もも角切り 20 たまねぎ 40 だいこん 15 にんじん 15 じゃがいも(皮むき) 20 五目水煮 25 米ぬか油 0.3 おろしにんにく 0.3 おろししょうゆ 0.6 薄口しょうゆ 1.5 トマトケチャップ 6 トマトピューレ 6 ウスターソース 2 デミグラスソース 10 洋風だし(素) 1 三温糖 5.4 天塩 0.2 白こしょう 0.02 米粉 3 ●ワカサギ 40 清酒 1.5 おろしにんにく 0.3 でんぶん 3 小松菜 12 千切たくあん 8 かおり粉 0.3 果汁グミ(青りんご味) 12	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 おろししょうゆ 0.6 おろしにんにく 0.4 たまねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 にんじん 3 小麦粉 0.15 米ぬか油 4.5 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だし(素) 1.3 トマトケチャップ 4.5 ウスターソース 4.5 濃口しょうゆ 1 おろしりんご 3 チャツネ 3 天塩 0.3 煎り大豆 12 三温糖 5.3 ビュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 イタリアンドレッシング 5 ●生パイ 40	豚もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	鶏もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 にんじん 8 キャベツ 20 ホールコーン 10 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 赤ワイン 1.5	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 豚ももスライス 15 だいたいこん 15 ささがきごぼう 10 にんじん 15 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だし(素) 0.1 白みそ 1 薄口しょうゆ 4 天塩 0.2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7
●サケ角切り 50 清酒 2 おろししょうゆ 0.6 でんぶん 8 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 緑豆もやし 40 にんじん 10 小松菜 12 糸かつお 0.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚もも角切り 20 たまねぎ 40 だいこん 15 にんじん 15 じゃがいも(皮むき) 20 五目水煮 25 米ぬか油 0.3 おろしにんにく 0.3 おろししょうゆ 0.6 薄口しょうゆ 1.5 トマトケチャップ 6 トマトピューレ 6 ウスターソース 2 デミグラスソース 10 洋風だし(素) 1 三温糖 5.4 天塩 0.2 白こしょう 0.02 米粉 3 ●ワカサギ 40 清酒 1.5 おろしにんにく 0.3 でんぶん 3 小松菜 12 千切たくあん 8 かおり粉 0.3 果汁グミ(青りんご味) 12	黒コッペパン 55 豚もも角切り 20 たまねぎ 40 だいこん 15 にんじん 15 じゃがいも(皮むき) 20 五目水煮 25 米ぬか油 0.3 おろしにんにく 0.3 おろししょうゆ 0.6 薄口しょうゆ 1.5 トマトケチャップ 6 トマトピューレ 6 ウスターソース 2 デミグラスソース 10 洋風だし(素) 1 三温糖 5.4 天塩 0.2 白こしょう 0.02 米粉 3 ●ワカサギ 40 清酒 1.5 おろしにんにく 0.3 でんぶん 3 小松菜 12 千切たくあん 8 かおり粉 0.3 果汁グミ(青りんご味) 12	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 おろししょうゆ 0.6 おろしにんにく 0.4 たまねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 にんじん 3 小麦粉 0.15 米ぬか油 4.5 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だし(素) 1.3 トマトケチャップ 4.5 ウスターソース 4.5 濃口しょうゆ 1 おろしりんご 3 チャツネ 3 天塩 0.3 煎り大豆 12 三温糖 5.3 ビュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 イタリアンドレッシング 5 ●生パイ 40	豚もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	鶏もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 にんじん 8 キャベツ 20 ホールコーン 10 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 赤ワイン 1.5	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 豚ももスライス 15 だいたいこん 15 ささがきごぼう 10 にんじん 15 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だし(素) 0.1 白みそ 1 薄口しょうゆ 4 天塩 0.2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7
卓上しょうゆ 1.8	にんじん 10 むき枝豆 10 ホールコーン 8 カットウインナー 15 米ぬか油 0.6 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	●りんご 30	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 おろししょうゆ 0.6 おろしにんにく 0.4 たまねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 にんじん 3 小麦粉 0.15 米ぬか油 4.5 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だし(素) 1.3 トマトケチャップ 4.5 ウスターソース 4.5 濃口しょうゆ 1 おろしりんご 3 チャツネ 3 天塩 0.3 煎り大豆 12 三温糖 5.3 ビュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 イタリアンドレッシング 5 ●生パイ 40	豚もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	鶏もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 にんじん 8 キャベツ 20 ホールコーン 10 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 赤ワイン 1.5	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 豚ももスライス 15 だいたいこん 15 ささがきごぼう 10 にんじん 15 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だし(素) 0.1 白みそ 1 薄口しょうゆ 4 天塩 0.2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7
●お芋の大福 30	にんじん 10 むき枝豆 10 ホールコーン 8 カットウインナー 15 米ぬか油 0.6 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	切り干し大根(県産) 3 緑豆もやし 25 きゅうり 12 和風ドレッシング 5	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 おろししょうゆ 0.6 おろしにんにく 0.4 たまねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 にんじん 3 小麦粉 0.15 米ぬか油 4.5 カレー粉 0.5 ロリエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01 ガラムマサラ 0.01 洋風だし(素) 1.3 トマトケチャップ 4.5 ウスターソース 4.5 濃口しょうゆ 1 おろしりんご 3 チャツネ 3 天塩 0.3 煎り大豆 12 三温糖 5.3 ビュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 イタリアンドレッシング 5 ●生パイ 40	豚もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	鶏もも切込み 15 にんじん 10 緑豆もやし 20 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにやく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1.2 本みりん 0.5 天塩 0.5 赤みそ 0.01	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 にんじん 8 キャベツ 20 ホールコーン 10 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 赤ワイン 1.5	コッペパン 55 コッペパン 45 焼きそばめん 60 たまねぎ 25 豚ももスライス 15 だいたいこん 15 ささがきごぼう 10 にんじん 15 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だし(素) 0.1 白みそ 1 薄口しょうゆ 4 天塩 0.2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7
633・767	628・807	686・868	609・779	663・841	675・812	652・849			

※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。