

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。

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				今週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 ブリの照り焼き ゆかりあえ		牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 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(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	アルファ化米	55	精白米	70	精白米	70	精白米	70	ラーメン	160	精白米	70	コッペパン	55	コッペパン	45	精白米	70
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				米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)
		たまねぎ	20							鶏もも切込み	15			カットウインナー	10	焼きそばめん	60		
安納芋カット	20	にんじん	10	小松菜	10	しめじバラ	8	豚ももスライス	15	にんじん	10	だいこん	40	たまねぎ	25	豚ももスライス	15	豚ももスライス	15
だいこん	20	むき枝豆	10	だいこん	15	木綿豆腐	20	米ぬか油	0.3	緑豆もやし	20	里芋カット	20	にんじん	8	たまねぎ	15	だいこん	20
木綿豆腐	20	ホールコーン	8	●白玉だんご	25	白かまぼこ	8	赤ワイン	1.5	白菜	25	うずら卵	20	キャベツ	20	にんじん	15	さがきごぼう	10
冷凍油揚げ	4	カットウインナー	15	白かまぼこ	8	カットわかめ	0.15	おろししょうが	0.6	カットねぎ	5	●豆ちくわ	15	ホールコーン	10	キャベツ	40	里芋カット	15
カットわかめ	0.2	米ぬか油	0.6	和風だしの素	0.8	麺	0.8	おろしにんにく	0.4	フレーク節(だし用)	2.5	角こんにやく	15	チキンコンソメ	1.5	米ぬか油	0.5	木綿豆腐	15
カットねぎ	5	チキンコンソメ	1	薄口しょうゆ	3	カットねぎ	5	たまねぎ	45	ガラスープ	10	●玉はんぺん	20	薄口しょうゆ	0.5	ウスターソース	10	五目切りこんにやく	8
煮干し(だし用)	2.5	白ワイン	2	天塩	0.12	フレーク節(だし用)	2.5	じゃがいも(皮むき)	35	中華風だしの素	1.2	角切昆布	1	天塩	0.18	オイスターソース	1	カットねぎ	5
赤みそ	3	薄口しょうゆ	0.8	フレーク節(だし用)	2.5	薄口しょうゆ	3	にんじん	15	濃口しょうゆ	1.5	フレーク節(だし用)	2	乾燥パセリ	0.05	天塩	0.25	煮干し(だし用)	2.5
白みそ	4	天塩	0.4			天塩	0.15	小麦粉	5.5	本みりん	0.5	清酒	2			中華風だしの素	1	白みそ	4
		白こしょう	0.02	●ブリ	50			米ぬか油	4.5	天塩	0.5	本みりん	1	鶏もも	50	きざみしょうが	0.5	赤みそ	3
ハンバーグ	60			清酒	1.5	鶏もも	50	カレー粉	0.5	白こしょう	0.01	赤みそ	5	赤ワイン	1.5	あおさ粉	0.15		
濃口しょうゆ	2	鶏もも	50	濃口しょうゆ	2.5	清酒	1.5	ロリエ	0.01				濃口しょうゆ	0.8	おろしにんにく	0.2	●ホキ	50	
三温糖	1.5	天塩	0.1	三温糖	1.7	でんぶん	4	クミン	0.03	豚もも角切り	50	三温糖	2.8	でんぶん	1	鶏もも	50	清酒	1.5
おろししょうが	0.1	白こしょう	0.02	本みりん	1	揚げ油(大豆油)	3	セロリ	0.01	清酒	0.01	和風だしの素	0.5	トマトケチャップ	1	赤ワイン	1.5	でんぶん	8
大根おろし	7	●ヨーグルト(調理用)	6	清酒	1	濃口しょうゆ	3	ガラムマサラ	0.01	でんぶん	8			ウスターソース	2	おろしにんにく	0.2	揚げ油(大豆油)	2
でんぶん	0.3	カレー粉	0.4	でんぶん	0.3	本みりん	1.5	洋風だしの素	1.3	揚げ油(大豆油)	4.5	●サワラ	50	ダイストマト	3	でんぶん	1	トマトケチャップ	3.5
水	4	トマトケチャップ	2.5	水	4	三温糖	2	トマトケチャップ	4.5	濃口しょうゆ	2.5	清酒	1.5	三温糖	0.6	トマトケチャップ	4	三温糖	2
		ウスターソース	1.3			米酢	3	ウスターソース	4.5	三温糖	2.2	濃口しょうゆ	2.3	でんぶん	0.2	ウスターソース	2	濃口しょうゆ	2
キャベツ	30	濃口しょうゆ	0.5	緑豆もやし	35	水	4	濃口しょうゆ	1	米酢	1.5	三温糖	2	水	2	ダイストマト	3	米酢	0.8
小松菜	12			にんじん	10			おろしりんご	3	コチジャン	0.6	本みりん	1			三温糖	0.6	水	6
にんじん	8	千切りごぼう	28	きゅうり	15	キャベツ	25	チャツネ	3	清酒	0.5	清酒	1	じゃがいも(皮むき)	30	でんぶん	0.2		
刻みのり	0.3	きゅうり	15	ゆかり粉	0.6	にんじん	8	天塩	0.3	おろしにんにく	0.1	でんぶん	0.3	きゅうり	15	水	2	大豆水煮	15
すりごま	2					きゅうり	15			水	2.5	水	4.5	にんじん	10		米びじき	2.5	
		ごまドレッシング	5			つぼ漬け	8	煎り大豆	12			白ごま	1			じゃがいも(皮むき)	30	にんじん	15
卓上しょうゆ	1.8							三温糖	5.3	大豆水煮	10					きゅうり	15	ちくわスライス	8
		焼プリンタルト	30			●タルタルソース	8	ビュアココア	1	むき枝豆	10	キャベツ	25			にんじん	10	さやいんげん	3
						米ぬか油		米ぬか油	0.2	キャベツ	20	にんじん	15					米ぬか油	0.5
						水		水	1.1	にんじん	10	小松菜	12					濃口しょうゆ	2
												かおり粉	0.7					三温糖	1.5
																		清酒	1.2
																		本みりん	1
																		和風だしの素	0.7
																		●杏仁豆腐	40

※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！にっこ！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 鶏ちゃんの具 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 ブロックリーのごまあえ 卓上しょうゆ		牛乳 麦ごはん けんちん汁 ちくわのお茶天ぷら 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 ほうじ茶(浸出液) ●ほうじ茶 豚ももスライス にんじん さがきごぼう 干し椎茸 冷凍油揚げ 五目切りこんにやく 米ぬか油 薄口しょうゆ 清酒 三温糖 和風だしの素 天塩		精白米 米粒麦(大麦) 3 ほうれん草入り鶏団子 だいこん たまねぎ カットねぎ フレーク節(だし用) 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 清酒 本みりん 天塩 生揚げ 豚ひき肉 赤みそ 三温糖 清酒 本みりん にんじん 小松菜 千切たくあん かおり粉 果汁グミ(青りんご味)		黒コッペパン 豚もも角切り たまねぎ にんじん じゃがいも(皮むき) 大豆水煮 米ぬか油 おろしにんにく おろししょうが 赤ワイン トマトケチャップ トマトビュレ ウスターソース デミグラスソース 洋風だしの素 三温糖 天塩 白こしょう 米粉 ●ワカサギ 清酒 おろしにんにく でんぶん 本みりん 小松菜 薄口しょうゆ 三温糖 レモン果汁 清酒 水 切り干し大根(県産) 緑豆もやし きゅうり 和風ドレッシング		精白米 米粒麦(大麦) 米ぬか油 だいこん カットえのき 冷凍油揚げ 木綿豆腐 カットわかめ フレーク節(だし用) おろししょうゆ 天塩 鶏もも角切り 清酒 おろししょうが 濃口しょうゆ でんぶん キャベツ にんじん たまねぎ 可児の手作りみそ 濃口しょうゆ 本みりん 清酒 可児っこ大豆(はちみつ味) おろしにんにく 天塩 白こしょう でんぶん 米ぬか油 ●りんご		精白米 米粒麦(大麦) 米ぬか油 たまねぎ 白菜 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) 可児の手作りみそ ●可児の里芋コロッケ 揚げ油(大豆油) 豚ももスライス だいこん にんじん さやいんげん 米ぬか油 和風だしの素 はちみつ(可児市産) 濃口しょうゆ 清酒 8 ブロックリーカット キャベツ ホールコーン 白ごま すりごま 卓上しょうゆ		うどん たまねぎ まいたけ水煮 さがきごぼう フレーク節(だし用) 薄口しょうゆ 本みりん 天塩 和風だしの素 ●サバ おろししょうが 濃口しょうゆ 清酒 米酢 濃口しょうゆ 三温糖 本みりん 清酒 水 ブロックリーカット キャベツ にんじん 白ごま すりごま 卓上しょうゆ		精白米 米粒麦(大麦) だいこん ごぼう輪切り 里芋カット 干し椎茸 冷凍油揚げ 木綿豆腐 カットねぎ フレーク節(だし用) 薄口しょうゆ 本みりん 天塩 ちくわ1/2カット 小麦粉 でんぶん ベーキングパウダー 粉茶 揚げ油(大豆油) 鶏ひき肉 おろししょうが 三温糖 清酒 薄口しょうゆ 米ぬか油 にんじん 冷凍炒り卵 角きざみのり ●りんごゼリー					
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。