

2026年 3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。

2(月)	3(火) 中学校お祝い献立		4(水)		5(木)		6(金)		9(月)		10(火)		11(水)		12(木)		13(金)		
	小学校	中学校	南帷子小ソウエスト献立		小学校のみ		小学校のみ		小学校のみ		小学校のみ		小学校のみ		小学校のみ		小学校のみ		
牛乳 コッペパン クリームシチュー ホキの磯風味 大根サラダ イタリアンドレッシング	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 プリの照り焼き キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ ヨーグルト	牛乳 赤飯 ごま塩 可児のみそ汁 プリの照り焼き キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ お祝いケーキ	牛乳 麦ごはん 大根汁 ハンバーグ照り焼きソース ツナじゃが みかんゼリー	牛乳 キムチチャーハン 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング 焼プリンタルト	牛乳 麦ごはん かぶのかきたま汁 ちくわの磯部揚げ 豚そぼろ	牛乳 食パン チョコクリーム アルファベットスープ 鶏肉のマーマレードソース カレーポテサラ マヨネーズ	牛乳 麦ごはん 豆腐チゲ メルルーサの甘酢あんかけ 中華サラダ 中華ドレッシング デコボン	牛乳 麦ごはん 五目ごはん 豚肉の揚げがらめ フロッキーのおかか和え 卓上しょうゆ はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん ハヤシシチュー きなこタイフ キャベツサラダ 和風ドレッシング デコボン	牛乳 五目ごはん 豚肉の揚げがらめ フロッキーのおかか和え 卓上しょうゆ はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん ハヤシシチュー きなこタイフ キャベツサラダ 和風ドレッシング デコボン	牛乳 五目ごはん 豚肉の揚げがらめ フロッキーのおかか和え 卓上しょうゆ はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん ハヤシシチュー きなこタイフ キャベツサラダ 和風ドレッシング デコボン	牛乳 五目ごはん 豚肉の揚げがらめ フロッキーのおかか和え 卓上しょうゆ はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん ハヤシシチュー きなこタイフ キャベツサラダ 和風ドレッシング デコボン	牛乳 五目ごはん 豚肉の揚げがらめ フロッキーのおかか和え 卓上しょうゆ はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん ハヤシシチュー きなこタイフ キャベツサラダ 和風ドレッシング デコボン	牛乳 五目ごはん 豚肉の揚げがらめ フロッキーのおかか和え 卓上しょうゆ はちみつレモンゼリー	
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	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	
コッペパン 55 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	委託赤飯 80 ●ごま塩 1	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	アルファ化米 55 水 78	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	食パン 55 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	食パン 55 米粒麦(大麦) 7	食パン 55 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	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 水 78	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	アルファ化米 55 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	
鶏もも切込み 10 たまねぎ 30 にんじん 15 じゃがいも(皮むき) 35 しめじ(バラ) 8 小麦粉 4.2 米ぬか油 3.4 牛乳(調理用) 30 洋風だしの素 1.2 天塩 0.35 白こしょう 0.02 生クリーム 5 白ワイン 1	里芋カット 15 だいごん 20 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.2 カットわかめ 5 煮干し(だし用) 2.5 可児の手作りみそ 8 ●プリ 50 清酒 1.5 濃口しょうゆ 2.3 三温糖 1.7 本みりん 1 清酒 1 でんぶん 0.3 水 4 キャベツ 30 小松菜 12 にんじん 8 刻みのり 0.3 すりごま 2 卓上しょうゆ 1.8 ●ヨーグルト 70	●ごま塩 1 だいごん 30 カットえのき 15 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 白かまぼこ 5 カットわかめ 0.2 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 2.5 天塩 8 ハンバーグ 60 濃口しょうゆ 1.5 三温糖 2.3 清酒 1.7 本みりん 1 でんぶん 0.3 水 0.3 じゃがいもカット 50 にんじん 12 たまねぎ 25 ツナ油漬 10 米ぬか油 0.5 三温糖 2 清酒 1.2 濃口しょうゆ 2.8 本みりん 1.3 和風だしの素 0.5 ●みかんゼリー 40	豚ももスライス 18 清酒 1.5 かぶカット 10 たまねぎ 15 カットえのき 12 にんじん 3 木綿豆腐 15 液卵 15 糸みつば 0.7 中華風だしの素 0.7 フレーク節(だし用) 2.5 おろしにんにく 0.2 おろししょうゆ 0.2 天塩 0.15 濃口しょうゆ 3.5 天塩 0.2 白こしょう 0.02 鶏もも 50 でんぶん 1.5 ベーキングパウダー 0.2 あおさ粉 0.15 揚げ油(大豆油) 4 マロニー 3.5 キャベツ 25 チンゲン菜 15 ホールコーン 8 にんじん 30 小松菜 5 焼プリンタルト 30	豚ももスライス 18 清酒 1.5 かぶカット 10 たまねぎ 15 カットえのき 12 にんじん 3 木綿豆腐 15 液卵 15 糸みつば 0.7 中華風だしの素 0.7 フレーク節(だし用) 2.5 おろしにんにく 0.2 薄口しょうゆ 0.2 天塩 0.15 濃口しょうゆ 3.5 でんぶん 0.5 ちくわ1/2カット 20 小麦粉 7 白ワイン 1.5 ペーキングパウダー 0.2 あおさ粉 0.15 豚ひき肉 35 おろししょうゆ 0.4 三温糖 1 水 1.2 水 3.5 濃口しょうゆ 3.5 本みりん 1 白ワイン 1 マーマレードジャム 1 でんぶん 0.15 清酒 2 水 3.5 三温糖 2 濃口しょうゆ 2 きゅうり 10 たまねぎ 5 洋風だしの素 1.5 カレー粉 1.5 チンゲン菜 15 ホールコーン 8 マヨネーズ 7	チョコクリーム 15 豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4	豚ももスライス 20 国産牛スライス 20 にんじん 10 だいごん 18 米ぬか油 0.3 ささきごぼう 0.3 おろしにんにく 0.6 冷凍油揚げ 4 冷凍油揚げ 3 たまねぎ 15 五目切りこんにやく 15 ほうれん草入り鶏団子 5 にんじん 1 キャベツ 30 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 煮干し(だし用) 2.5 マッシュルーム スライス 8 清酒 2 白みそ 4 小麥粉 4.5 三温糖 0.7 和風だしの素 0.8 デミグラスソース 15 天塩 0.2 ●シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4		
小633 kcal・中796 kcal	673	887	671・859	709・838	616	666・818	607・778	682・875	679	612・770									

※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(月)	17(火)	18(水)	19(木)	23(月)	24(火) 小学校お祝い献立	25(水)			4月9日(木)
		歯の日献立		がんばれかっこ！献立		小学校		中学校	
		歯の日献立		がんばれかっこ！献立		小学校		中学校	
牛乳 黒コッペパン 豆乳コーンスープ サケのオニオンマヨソース にんじんサラダ ごまドレッシング ミルメーク(コーヒー味)	牛乳 麦ごはん 中華スープ ユーリンチー 切干大根の中華サラダ 中華ドレッシング	牛乳 麦ごはん 豚汁 サバのおろしあんかけ つぼ漬けあえ 中華ドレッシング	牛乳 うどん カレーうどんの汁 ねぎ入り卵焼き いちご	牛乳 ツナピラフ 豚肉のケチャップソース ごぼうサラダ ごまドレッシング りんご	牛乳 赤飯 ごま塩 春のすまし汁 タイのみそネーズかけ かおりたくあんあえ お祝いケーキ	牛乳 麦ごはん のりふりかけ 鶏団子のスープ煮 カラフルサラダ 青じそドレッシング はちみつレモンゼリー ヨーグルト	牛乳 きなこ揚げパン 鶏団子のスープ煮 カラフルサラダ 青じそドレッシング はちみつレモンゼリー		牛乳 五色ピラフ 鶏肉のから揚げ 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
黒コッペパン 55 ベーコン 8 たまねぎ 35 クリームコーン 25 ホールコーン 12 調整豆乳 35 洋風だしの素 1.5 天塩 0.25 白こしょう 0.02 米粉 3 ●サケ 50 白ワイン 1.5 白こしょう 0.02 オリーブオイル 0.3 ノンエッグマヨネーズ 3 ●妙め玉ねぎ 5 レモン果汁 0.2 ●粒入りマスタード 1 濃口しょうゆ 0.8 はちみつ(可児市産) 1 白ワイン 2 水 1.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ボンレスハム 8 ホールコーン 25 ささがきごぼう 25 白菜 25 干し椎茸 0.5 中華風だしの素 1 五目切りこんにやく 8 カットわかめ 10 煮干し(だし用) 2.5 白みそ 4 赤みそ 3 鶏もも 50 清酒 1.5 ●サバ 50 ●ねぎ入り卵焼き 50 清酒 1.5 おろししょうゆ 0.5 大根おろし 7 薄口しょうゆ 2.3 三温糖 2 三温糖 2 三温糖 2 米酢 0.8 カットわかめ 1 水 4 切り干し大根(県産) 3	豚ももスライス 15 だいごん 20 にんじん 12 ツナ油漬 18 マッシュルーム スライス 8 木綿豆腐 20 乾燥パセリ 0.05 なばな 5 ●桜型かまぼこ 5 ●桜型かまぼこ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.4 白こしょう 0.02 豚ロース 50 清酒 2 ●タイ 50 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 白みそ 2 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	うどん 80 たまねぎ 35 にんじん 12 ホールコーン 8 カツエのき 8 だいごん 20 木綿豆腐 20 乾燥パセリ 0.05 なばな 5 ●桜型かまぼこ 5 ●桜型かまぼこ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.4 白こしょう 0.02 豚ロース 50 清酒 2 ●タイ 50 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 白みそ 2 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	アルファ化米 55 水 78 たまねぎ 20 ●ごま塩 1 のりふりかけ 2 天塩 0.14 揚げ油(大豆油) 4 カットえのき 8 だいごん 20 木綿豆腐 20 乾燥パセリ 0.05 なばな 5 ●桜型かまぼこ 5 ●桜型かまぼこ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.4 白こしょう 0.02 豚ロース 50 清酒 2 ●タイ 50 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 白みそ 2 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	委託赤飯 80 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ●ごま塩 1 のりふりかけ 2 天塩 0.14 揚げ油(大豆油) 4 カットえのき 8 だいごん 20 木綿豆腐 20 乾燥パセリ 0.05 なばな 5 ●桜型かまぼこ 5 ●桜型かまぼこ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.4 白こしょう 0.02 豚ロース 50 清酒 2 ●タイ 50 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 白みそ 2 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 きな粉 8 三温糖 7 天塩 0.14 揚げ油(大豆油) 4 カットえのき 8 だいごん 20 木綿豆腐 20 乾燥パセリ 0.05 なばな 5 ●桜型かまぼこ 5 ●桜型かまぼこ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.4 白こしょう 0.02 豚ロース 50 清酒 2 ●タイ 50 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 白みそ 2 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	コッペパン 45 きな粉 8 三温糖 7 天塩 0.14 揚げ油(大豆油) 4 カットえのき 8 だいごん 20 木綿豆腐 20 乾燥パセリ 0.05 なばな 5 ●桜型かまぼこ 5 ●桜型かまぼこ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.4 白こしょう 0.02 豚ロース 50 清酒 2 ●タイ 50 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 白みそ 2 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	アルファ化米 55 水 78 たまねぎ 20 にんじん 10 むぎ枝豆 10 ホールコーン 8 カットウインナー 15 マッシュルーム スライス 8 米ぬか油 0.5 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 鶏もも 50 清酒 1.5 きゅうり 15 おろしにんにく 0.3 おろししょうゆ 1 濃口しょうゆ 2.3 でんぶん 9 揚げ油(大豆油) 4 じゃがいも(皮むき) 30 きゅうり 15 にんじん 10 マヨネーズ 7	
660・820	615・788	653・828	638・767	620・754	652	752	750		649・800

※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。