

# 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	南帷子小ワリエス献立		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 イタリンドレッシング	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 ブリの照り焼き キャベツの磯香あえ 卓上しようゆ ヨーグルト	牛乳 赤飯 ごま塩 可児のみそ汁 ブリの照り焼き キャベツの磯香あえ 卓上しようゆ 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 鶏肉のママーレードソース 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 ハヤシシチュー きなこタフイ 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 卓上しようゆ はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん 鶏団子汁 シシヤモフライ れんこんサラダ 玉葱ドレッシング
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 たまねぎ 10 にんじん 15 じゃがいも(皮むき) 35 しめじ 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 ●ホキ角切り 50 清酒 下味 2 天塩 0.2 白こしょう 0.02 でんぷん 7 揚げ油(大豆油) 3.5 あおさ粉 0.1	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ●ごま塩 1 里芋カット 15 だいこん 20 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.2 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 可児の手作りみそ 8 ●ブリ 50 清酒 下味 1.5 濃口しょうゆ 2.3 三温糖 1.7 本みりん 1 タレ 1 でんぷん 4 水 4 キャベツ 30 小松菜 30 にんじん 12 刻み 8 すりこ 0.3 卓上 2 ●ヨーグルト 70	委託赤飯 80 ●ごま塩 1 里芋カット 15 だいこん 20 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 白かまぼこ 5 カットねぎ 0.2 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 8 天塩 0.15 ハンバーグ 60 濃口しょうゆ 2 三温糖 0.8 清酒 下味 1.7 本みりん 1 タレ 1 でんぷん 4 水 4 ●お祝いケーキ 30	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 30 カットえのき 15 木綿豆腐 15 冷凍油揚げ 3 白かまぼこ 5 白米ぬか油 0.7 フレーク節(だし用) 2.5 中華風だしの素 0.7 おろしにんにく 0.2 天塩 0.2 濃口しょうゆ 3.5 でんぷん 0.2 ちくわ1/2カット 20 小麦粉 A 7 でんぷん 50 ベーキングパウダー 0.2 あおさ粉 0.15 揚げ油(大豆油) 4 でんぷん 9 揚げ油(大豆油) 4	アルファ化米 55 水 78 豚ももスライス 18 かぶカット 10 たまねぎ 15 にんじん 12 カットえのき 8 3にら 3 白菜キムチ 15 液卵 0.7 糸みつば 3 フレーク節(だし用) 2.5 中華風だしの素 0.7 薄口しょうゆ 0.2 天塩 0.2 濃口しょうゆ 3.5 でんぷん 0.5 ちくわ1/2カット 20 小麦粉 A 7 でんぷん 50 ベーキングパウダー 0.2 あおさ粉 0.15 揚げ油(大豆油) 4 でんぷん 9 揚げ油(大豆油) 4	食パン 55 チョコクリーム 15 ボンレスハム 8 にんじん 8 たまねぎ 20 キャベツ 15 キールコーン 8 干し椎茸 1 カットねぎ 5 おろしにんにく 1 薄口しょうゆ 1.5 おろししょうが 0.5 白みそ 0.18 赤みそ 0.05 乾燥パセリ 0.05 ガラスープ 10 白菜キムチ 10 トマトピューレ 5 ウスターソース 1 濃口しょうゆ 0.5 赤ワイン 1.5 本みりん 1 天塩 0.25 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 0.3 タレ 2 でんぷん 8 揚げ油(大豆油) 2 トマトケチャップ 3.5 三温糖 2 きな粉 A 1.2 濃口しょうゆ 2 米酢 0.8 水 6	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 米ぬか油 7 米ぬか油 7 国産牛スライス 20 米ぬか油 35 おろしにんにく 5 おろししょうが 0.6 たまねぎ 15 白菜 30 干し椎茸 1 キャベツ 5 じゃがいも(皮むき) 35 濃口しょうゆ 4.5 小麦粉 3 米ぬか油 3.5 デミグラスソース 15 トマトケチャップ 10 トマトピューレ 10 ウスターソース 1 赤ワイン 1.5 天塩 1 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 0.3 タレ 2 本みりん 1.3 水 3 でんぷん 8 揚げ油(大豆油) 2 トマトケチャップ 3.5 三温糖 2 きな粉 A 1.2 濃口しょうゆ 2 米酢 0.8 水 6 メルルーサ 50 清酒 下味 1.5 でんぷん 8 揚げ油(大豆油) 2 煎り大豆 12 三温糖 3 水 3 Aを煮る。 煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 水 7 鶏もも切込み 15 にんじん 10 だいこん 10 たまねぎ 10 里芋カット 15 干し椎茸 0.8 冷凍油揚げ 4 ほうれん草入り鶏団子 10 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 白みそ 4 赤みそ 3 シシヤモフライ 40 揚げ油(大豆油) 4 清酒 下味 2 おろししょうが 0.6 でんぷん 7 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 水 3 でんぷんをまぶして、油で揚げる。 タレを煮てかける。			
小633 kcal・中796 kcal	673	887	671・859	709・838	616	666・818	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	がんばれかにかっ! 献立		小学校	中学校	中学校のみ
牛乳 黒コッペパン 豆乳コンソープ サケのオニオンマヨネーズ 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 ユウリンチー 切干大根の中華サラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん 豚汁 サバのおろしあんかけ つば漬けあえ	牛乳 うどん カレーうどんの汁 ねぎ入り卵焼き ひじまとれんこんの炒め煮 いちご	牛乳 ツナピラフ 豚肉のケチャップソース ごぼろサラダ 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 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 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(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 下味 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 ●炒め玉ねぎ 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 下味 1.5 水 2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ●ごま塩 1 ホールコーン 8 たまねぎ 25 白菜 25 干し椎茸 0.5 ガラスープ 10 薄口しょうゆ 2 天塩 0.2 鶏もも 50 清酒 下味 1.5 でんぷん 8 揚げ油(大豆油) 3 濃口しょうゆ 3 天根おろし 7 薄口しょうゆ 2.3 三温糖 1 本みりん 1.5 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 2.2 三温糖 2.2 水 3.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚ももスライス 15 だいこん 20 にんじん 10 干し椎茸 10 冷凍油揚げ 7 マッシュルーム スライス 8 乾燥パセリ 0.05 米ぬか油 0.5 キールコーン 5 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.4 白こしょう 0.02 清酒 下味 1.5 おろししょうが 0.5 天根おろし 7 薄口しょうゆ 2.3 三温糖 1 本みりん 1.5 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 2.2 三温糖 2.2 水 3.5	うどん 80 たまねぎ 35 にんじん 12 ホールコーン 8 カットえのき 8 だいこん 20 木綿豆腐 8 なばな 5 ●桜型かまぼこ 5 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.15 白こしょう 0.02 清酒 下味 2 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 パンエッグマヨネーズ 3 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	アルファ化米 55 水 78 ●ごま塩 1 たまねぎ 20 にんじん 12 ホールコーン 8 カットえのき 8 だいこん 20 マッシュルーム スライス 8 木綿豆腐 20 なばな 5 ●桜型かまぼこ 5 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.15 白こしょう 0.02 清酒 下味 2 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 パンエッグマヨネーズ 3 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 のりふりかけ 2 天塩 0.14 コッペパン 45 きな粉 A 8 三温糖 7 揚げ油(大豆油) 4 ●コッペパンを油で揚げる。 Aの粉類をまぶす。 ●タイ 50 清酒 下味 2 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 パンエッグマヨネーズ 3 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 水 78 たまねぎ 20 にんじん 10 だいこん 10 たまねぎ 10 ほうれん草 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 きゅうり 15 赤パプリカ 5 ホールコーン 8 青じそドレッシング 5 はちみつレモンゼリー 60 でんぷん 9 揚げ油(大豆油) 4 清酒 下味 1.5 おろしにんにく 0.3 おろししょうが 1 濃口しょうゆ 2.3 でんぷん 9 揚げ油(大豆油) 4 鶏肉に下味をつける。 でんぷんをまぶして、油で揚げる。	
660・820	615・788	653・828	638・767	620・754	652	752	750

※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。