2026年 4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・アレルゲンをご確認ください。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。

9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)
						入学・進級お祝い献立	がんばれかにっこ！献立			
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 麦ごはん ワンタンスープ ホキと高野豆腐のｺﾘｱﾝ揚げ チンゲン菜サラダ 中華ドレッシング	牛乳 黒コッペパン トマトスープ ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ 大根サラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 麦ごはん のりふりかけ じゃがいものみそ汁 サバの生姜焼き きんぴらごぼう	牛乳 麦ごはん ポークカレー チョコタフィ わかめサラダ 青じそドレッシング	牛乳 うどん きつねうどんの汁 かぼちゃの天ぷら かおりたくあんあえ アセロラゼリー	牛乳 麦ごはん 春のすまし汁 鶏肉の照り焼き 白菜のおひたし 卓上しょうゆ お祝いクレープ	牛乳 コッペパン 春待ちにんじんのﾎﾟﾀｰｼﾞｭ イカのココロコ揚げ ごぼうサラダ 玉葱ドレッシング 果汁グミ（ぶどう味）	牛乳 麦ごはん わかめスープ 春巻き ビビンバの具	牛乳 麦ごはん なめこのみそ汁 豚肉の塩こうじ焼き ゆかりあえ	牛乳 たけのこごはん サワラのみそネーズがけ まめ豆サラダ ごまドレッシング ヨーグルト
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
アルファ化米　55 水　78 たまねぎ　20 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 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 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 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	精白米　70 米粒麦（大麦）　7 ボンレスハム　8 にんじん　5 たまねぎ　15 白菜　20 ワンタン麺　4 カットねぎ　5 中華風だしの素　1 ガラスープ　10 薄口しょうゆ　2 天塩　0.2 ●ホキ角切り　30 清酒　1 でんぷん　4 高野豆腐 角切り　4 調整豆乳　17.5 でんぷん　7 揚げ油（大豆油）　4 濃口しょうゆ　2.5 三温糖　2.2 米酢　1.5 清酒　0.5 コチジャン　0.6 おろしにんにく　0.1 水　2.5 緑豆もやし　40 チンゲン菜　20 ホールコーン　8 中華ドレッシング　5	黒コッペパン　55 カットウインナー　15 たまねぎ　25 にんじん　10 キャベツ　15 オリーブオイル　0.2 おろしにんにく　0.1 チキンコンソメ　1.5 ダイストマト　20 トマトケチャップ　1.5 天塩　0.15 乾燥パセリ　0.05 ハンバーグ　60 トマトケチャップ　1.2 デミグラスソース　3.5 ウスターソース　0.6 三温糖　0.6 赤ワイン　1.5 でんぷん　0.15 水　3 だいこん　40 きゅうり　15 ホールコーン　10 玉葱ドレッシング　5	精白米　70 米粒麦（大麦）　7 のりふりかけ　2 じゃがいも（皮むき）　20 たまねぎ　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 ●サバ　50 清酒　1.5 濃口しょうゆ　2.5 三温糖　1.2 本みりん　1 清酒　1 おろししょうが　0.5 でんぷん　0.2 水　4 千切りごぼう　30 にんじん　10 つきこんにゃく　7 つき赤こんにゃく　4 むき枝豆　8 米ぬか油　0.5 濃口しょうゆ　2.3 三温糖　1.6 本みりん　1.5 和風だしの素　0.5	精白米　70 米粒麦（大麦）　7 豚ももスライス　15 米ぬか油　0.3 赤ワイン　1.5 おろししょうが　0.6 おろしにんにく　0.4 たまねぎ　45 じゃがいも（皮むき）　35 にんじん　15 小麦粉　5.5 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 洋風だしの素　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 ピュアココア　1 米ぬか油　0.2 水　1.1 だいこん　30 きゅうり　15 ホールコーン　8 カットわかめ　0.35 青じそドレッシング　5	うどん　80 鶏もも切込み　15 たまねぎ　30 干し椎茸　1 白かまぼこ　10 冷凍油揚げ　8 カットねぎ　6 フレーク節（だし用）　2.5 薄口しょうゆ　5.5 本みりん　1 天塩　0.25 和風だしの素　1.3 かぼちゃ天ぷら用　35 小麦粉　6 でんぷん　1 ベーキングパウダー　0.2 天塩　0.1 揚げ油（大豆油）　3 キャベツ　25 にんじん　8 小松菜　12 千切たくあん　8 かおり粉　0.3 アセロラゼリー　40	精白米　70 米粒麦（大麦）　7 カットえのき　8 だいこん　20 木綿豆腐　20 ほうれん草　5 カットねぎ　5 フレーク節（だし用）　2.5 薄口しょうゆ　3 天塩　0.15 鶏もも　50 清酒　1.5 濃口しょうゆ　0.5 でんぷん　1.5 濃口しょうゆ　2.5 三温糖　0.8 本みりん　2 清酒　1.5 でんぷん　0.3 水　3.5 白菜　30 緑豆もやし　20 きゅうり　10 にんじん　5 卓上しょうゆ　1.8 ●お祝いクレープ　35	コッペパン　55 ベーコン　5 たまねぎ　30 にんじん　15 ●春待ちにんじんのペースト　20 牛乳（調理用）　30 洋風だしの素　1.5 天塩　0.35 白こしょう　0.02 米粉　3.5 生クリーム　3 乾燥パセリ　0.05 ●イカ角切り　50 清酒　2 おろししょうが　0.4 濃口しょうゆ　1.5 でんぷん　8 揚げ油（大豆油）　3.5 千切りごぼう　28 きゅうり　15 玉葱ドレッシング　5 果汁グミ（ぶどう味）　12	精白米　70 米粒麦（大麦）　7 糸かまぼこ　10 たまねぎ　30 ホールコーン　10 カットわかめ　0.5 カットねぎ　5 中華風だしの素　1 ガラスープ　10 薄口しょうゆ　2 天塩　0.15 春巻き　50 揚げ油（大豆油）　4 豚ももスライス　20 にんじん　12 緑豆もやし　15 たけのこ水煮（千切り）　10 ほうれん草　15 米ぬか油　0.5 おろしにんにく　0.3 おろししょうが　0.6 濃口しょうゆ　3.1 三温糖　1.8 清酒　1 中華風だしの素　0.8 米酢　1 白ごま　1 ごま油　0.7	精白米　70 米粒麦（大麦）　7 だいこん　15 たまねぎ　20 ●水煮なめこ　8 冷凍厚揚げ　20 カットねぎ　5 煮干し（だし用）　2.5 赤みそ　3 白みそ　4 豚ロース　50 清酒　2 でんぷん　6 塩こうじ　3 濃口しょうゆ　0.6 レモン果汁　0.8 本みりん　1.2 三温糖　1 でんぷん　0.2 水　4 緑豆もやし　35 にんじん　10 きゅうり　15 ゆかり粉　0.6	アルファ化米　55 水　88 鶏もも切込み　15 にんじん　12 ●たけのこ　25 干し椎茸　0.8 米ぬか油　0.5 濃口しょうゆ　4.5 清酒　2 三温糖　0.8 和風だしの素　0.7 天塩　0.2 ●サワラ　50 ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ　0.8 清酒　2 濃口しょうゆ　0.3 三温糖　2.2 米酢　0.2 白みそ　2.4 ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ　3 粉辛子　0.04 清酒　2 水　1 大豆水煮　10 むき枝豆　10 キャベツ　20 にんじん　10 ごまドレッシング　5 ●ヨーグルト　65
小642 kcal ・ 中790 kcal	603 ・ 778	624 ・ 793	681 ・ 863	642 ・ 827	639 ・ 754	631 ・ 781	615 ・ 764	663 ・ 882	611 ・ 779	628 ・ 747

※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。

24(金)	27(月)	28(火)	30(木)							
		歯の日献立								
牛乳 麦ごはん 鶏ごぼう汁 厚揚げの肉みそがけ ひじきの炒め煮	牛乳 コッペパン レタススープ サケのレモンソテー 豚肉とｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽのｿﾃｰ	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 豚肉の揚げがらめ つぼ漬けあえ オレンジ	牛乳 ソフト麺 ミートソース 青のりポテト カラフルサラダ イタリアンドレッシング							
牛乳（飲用）　206	牛乳（飲用）　206	牛乳（飲用）　206	牛乳（飲用）　206							
精白米　70 米粒麦（大麦）　7 鶏もも切込み　15 ささがきごぼう　15 たまねぎ　20 カットねぎ　5 フレーク節（だし用）　2.5 濃口しょうゆ　1.5 薄口しょうゆ　3 清酒　2 本みりん　1 天塩　0.2 生揚げ　50 豚ひき肉　12 赤みそ　5.4 三温糖　5.4 清酒　1 本みりん　1 でんぷん　0.4 水　10 米ひじき　3.5 にんじん　10 ちくわスライス　8 つきこんにゃく　5 つき赤こんにゃく　4 むき枝豆　5 米ぬか油　0.5 濃口しょうゆ　2.2 三温糖　1.5 清酒　1.2 本みりん　1 和風だしの素　0.5	コッペパン　55 ボンレスハム　10 レタス　15 たまねぎ　20 にんじん　8 ホールコーン　10 チキンコンソメ　1.5 薄口しょうゆ　0.3 天塩　0.2 ●サケ　50 清酒　1.5 おろしにんにく　0.3 白こしょう　0.02 米粉　4 オリーブオイル　2.2 濃口しょうゆ　2.7 三温糖　3 レモン果汁　3 白ワイン　1 でんぷん　0.2 水　0.8 豚もも短冊切り　35 アスパラカット　10 たけのこ水煮（千切り）　5 にんじん　8 たまねぎ　15 おろしにんにく　0.3 おろししょうが　0.2 米ぬか油　0.5 濃口しょうゆ　1.2 本みりん　0.9 清酒　0.5 チキンコンソメ　0.2 天塩　0.15 白こしょう　0.01	精白米　70 米粒麦（大麦）　7 たまねぎ　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 豚もも角切り　50 清酒　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 清酒　1 水　3 キャベツ　23 にんじん　12 きゅうり　10 つぼ漬け　8 ●オレンジ　30	ソフト麺　80 豚ひき肉　25 赤ワイン　1.5 たまねぎ　50 にんじん　15 オリーブオイル　0.5 おろしにんにく　0.3 トマトケチャップ　20 トマトピューレ　7 ウスターソース　5 濃口しょうゆ　2.2 三温糖　0.4 洋風だしの素　0.8 天塩　0.1 白こしょう　0.02 ロリエ　0.01 米粉　6 乱切りポテト　65 揚げ油（大豆油）　3 天塩　0.2 あおさ粉　0.1 だいこん　40 きゅうり　15 赤パプリカ　5 ホールコーン　8 イタリアンドレッシング　5						
625 ・ 811	601 ・ 751	635 ・ 817	645 ・ 839							

※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。