

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・アレルギーをご確認ください。加工食品の詳細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 がんばれかんにっこ！献立																					
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
五色ピラフ	麦ごはん	黒コッパン	麦ごはん	うどん	うどん	麦ごはん	うどん	麦ごはん	うどん	麦ごはん	うどん										
鶏肉のから揚げ	ワンタンスープ	トマトスープ	のりふりかけ	きつねうどんの汁	ポークカレー	ポークカレー	ポークカレー														
ポテトサラダ	ハンバーグ	ハンバーグ	じゃがいものみそ汁	かぼちゃの天ぷら	チョコファイ	チョコファイ	チョコファイ														
マヨネーズ	チンゲン菜サラダ	大根サラダ	サバの生姜焼き	おかりたくあんあえ	わかめサラダ	わかめサラダ	わかめサラダ														
	中華ドレッシング	玉葱ドレッシング	きんぴらごぼう	アセロラゼリー	青じそドレッシング	青じそドレッシング	青じそドレッシング														
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
アルファ化米	55	精白米	70	黒コッパン	55	精白米	70	精白米	70	うどん	80	精白米	70	コッパン	55	精白米	70	精白米	70	アルファ化米	55
水	78	米粒麦(大麦)	7																		
たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20
にんじん	10	にんじん	5	にんじん	10																
むき枝豆	10	むき枝豆	10	むき枝豆	10	むき枝豆	10	むき枝豆	10	むき枝豆	10	むき枝豆	10	むき枝豆	10	むき枝豆	10	むき枝豆	10	むき枝豆	10
ホールコーン	8	ホールコーン	15																		
カットウイナー	15	カットウイナー	15	カットウイナー	15	カットウイナー	15	カットウイナー	15	カットウイナー	15	カットウイナー	15	カットウイナー	15	カットウイナー	15	カットウイナー	15	カットウイナー	15
マッシュルームスライス	8	マッシュルームスライス	8	マッシュルームスライス	8	マッシュルームスライス	8	マッシュルームスライス	8	マッシュルームスライス	8	マッシュルームスライス	8	マッシュルームスライス	8	マッシュルームスライス	8	マッシュルームスライス	8	マッシュルームスライス	8
米ぬか油	0.5	米ぬか油	0.5	米ぬか油	0.5	米ぬか油	0.5	米ぬか油	0.5	米ぬか油	0.5	米ぬか油	0.5	米ぬか油	0.5	米ぬか油	0.5	米ぬか油	0.5	米ぬか油	0.5
チキンコンソメ	1	チキンコンソメ	1	チキンコンソメ	1	チキンコンソメ	1	チキンコンソメ	1	チキンコンソメ	1	チキンコンソメ	1	チキンコンソメ	1	チキンコンソメ	1	チキンコンソメ	1	チキンコンソメ	1
白ワイン	2	白ワイン	10																		
薄口しょうゆ	0.8	薄口しょうゆ	2	薄口しょうゆ	0.15																
天塩	0.4	天塩	0.2	天塩	0.05																
白こしょう	0.02	白こしょう	30	白こしょう	60																
鶏もも	50	鶏もも	50	鶏もも	50	鶏もも	50	鶏もも	50	鶏もも	50	鶏もも	50	鶏もも	50	鶏もも	50	鶏もも	50	鶏もも	50
清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5
おろしにんにく	0.3	おろしにんにく	4	おろしにんにく	0.6																
おろししょうが	1	おろししょうが	17.5																		
濃口しょうゆ	2.3	濃口しょうゆ	7	濃口しょうゆ	2.3	濃口しょうゆ	7	濃口しょうゆ	2.3	濃口しょうゆ	7	濃口しょうゆ	2.3	濃口しょうゆ	7	濃口しょうゆ	2.3	濃口しょうゆ	7	濃口しょうゆ	2.3
でんぷん	9	でんぷん	4	でんぷん	0.15	でんぷん	9	でんぷん	4	でんぷん	0.15	でんぷん	9	でんぷん	4	でんぷん	0.15	でんぷん	9	でんぷん	4
揚げ油(大豆油)	4	揚げ油(大豆油)	2.5																		
水	0	水	0	水	0	水	0	水	0	水	0	水	0	水	0	水	0	水	0	水	0
鶏肉に下味をつける。		鶏肉に下味をつける。		鶏肉に下味をつける。		鶏肉に下味をつける。		鶏肉に下味をつける。		鶏肉に下味をつける。		鶏肉に下味をつける。		鶏肉に下味をつける。		鶏肉に下味をつける。		鶏肉に下味をつける。		鶏肉に下味をつける。	
でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。	
ハンバーグを焼く。		ハンバーグを焼く。		ハンバーグを焼く。		ハンバーグを焼く。		ハンバーグを焼く。		ハンバーグを焼く。		ハンバーグを焼く。		ハンバーグを焼く。		ハンバーグを焼く。		ハンバーグを焼く。		ハンバーグを焼く。	
タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。	
ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。		ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。		ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。		ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。		ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。		ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。		ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。		ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。		ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。		ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。		ホキに下味をつける。でんぷんをまぶして油で揚げる。	
高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。		高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。		高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。		高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。		高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。		高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。		高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。		高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。		高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。		高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。		高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして油で揚げる。	
サバに下味をつけて焼く。		サバに下味をつけて焼く。		サバに下味をつけて焼く。		サバに下味をつけて焼く。		サバに下味をつけて焼く。		サバに下味をつけて焼く。		サバに下味をつけて焼く。		サバに下味をつけて焼く。		サバに下味をつけて焼く。		サバに下味をつけて焼く。		サバに下味をつけて焼く。	
タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。	
Aを煮る。		Aを煮る。		Aを煮る。		Aを煮る。		Aを煮る。		Aを煮る。		Aを煮る。		Aを煮る。		Aを煮る。		Aを煮る。		Aを煮る。	
煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。		煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。		煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。		煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。		煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。		煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。		煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。		煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。		煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。		煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。		煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。	
かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。		かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。		かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。		かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。		かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。		かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。		かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。		かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。		かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。		かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。		かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。	
鶏肉に下味をつけて焼く。		鶏肉に下味をつけて焼く。		鶏肉に下味をつけて焼く。		鶏肉に下味をつけて焼く。		鶏肉に下味をつけて焼く。		鶏肉に下味をつけて焼く。		鶏肉に下味をつけて焼く。		鶏肉に下味をつけて焼く。		鶏肉に下味をつけて焼く。		鶏肉に下味をつけて焼く。		鶏肉に下味をつけて焼く。	
タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。	
でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。	
イカに下味をつける。		イカに下味をつける。		イカに下味をつける。		イカに下味をつける。		イカに下味をつける。		イカに下味をつける。		イカに下味をつける。		イカに下味をつける。		イカに下味をつける。		イカに下味をつける。		イカに下味をつける。	
でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。		でんぷんをまぶして油で揚げる。	
豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。		豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。		豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。		豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。		豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。		豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。		豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。		豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。		豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。		豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。		豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして焼く。	
タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。	
サワラに下味をつけて焼く。		サワラに下味をつけて焼く。		サワラに下味をつけて焼く。		サワラに下味をつけて焼く。		サワラに下味をつけて焼く。		サワラに下味をつけて焼く。		サワラに下味をつけて焼く。		サワラに下味をつけて焼く。		サワラに下味をつけて焼く。		サワラに下味をつけて焼く。		サワラに下味をつけて焼く。	
タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。	

小642 kcal・中790 kcal ※1人当たりの使用量です。3・4年生の量です。中学校は1.3倍量です。

24(金)		28(火)		30(木)	
歯の日献立					
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
麦ごはん	コッパン	麦ごはん	ソフト麺	ソフト麺	ソフト麺
鶏ごぼう汁	レタススープ	可児のみそ汁	ミートソース	ミートソース	ミートソース
厚揚げの肉のみそかけ	サケのレモンソテー	豚肉の揚げがらめ	青のりポテト	青のりポテト	青のりポテト
ひじきの炒め煮	豚肉とアスパラガスのソテー	つぼ漬かけあえ	カラフルサラダ	カラフルサラダ	カラフルサラダ
	オレンジ	オレンジ	イタリアンドレッシング	イタリアンドレッシング	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
精白米	70	コッパン	55	精白米	70
米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7
ポレンスハム	10	たまねぎ	15	たまねぎ	15
鶏もも切込み	15	たまねぎ	20	たまねぎ	20
ささがきごぼう	20	にんじん	8	にんじん	15
たまねぎ	5	ホールコーン	10	ホールコーン	15
カットねぎ	2.5	チキンコンソメ	1.5	チキンコンソメ	0.5
フleurク(だし用)	1.5	薄口しょうゆ	0.3	薄口しょうゆ	0.3
濃口しょうゆ	2	天塩	0.2	天塩	0.2
薄口しょうゆ	1	本みりん	50	本みりん	2.2
清酒	0.2	清酒 下味	1.5	清酒 下味	1.5
本みりん	1	おろしにんにく	0.3	おろしにんにく	0.3
天塩	0.2	白こしょう	0.02	白こしょう	0.02
生揚げ	50	米粉	4	米粉	7
豚ひき肉	12	オリーブオイル	2.2	揚げ油(大豆油)	4.5
赤みそ	5.4	濃口しょうゆ	2.7	濃口しょうゆ	2.5
三温糖	5.4	三温糖	3	三温糖	2
清酒	1	レモン果汁	3	本みりん	1.3
本みりん	1	白ワイン	1	清酒	1
でんぷん	0.4	白ワイン	1	清酒	1
水	10	でんぷん	0.2	水	3
水	0.8	水	0.8	水	0.2
生揚げを焼く。		生揚げを焼く。		生揚げを焼く。	
タレを煮てかける。		タレを煮てかける。		タレを煮てかける。	
濃口しょうゆ	2.2	濃口しょうゆ	1.5	濃口しょうゆ	1.2
三温糖	1.5	三温糖	1.2	三温糖	1
清酒	1.2	清酒	1	清酒	1
本みりん	1	本みりん	1	本みりん	1
和風だしの素	0.5	和風だしの素	0.5	和風だしの素	0.5
サケに下味をつけて、米粉をまぶす。		サケに下味をつけて、米粉をまぶす。		サケに下味をつけて、米粉をまぶす。	
オリーブオイルをひいて焼く。		オリーブオイルをひいて焼く。		オリーブオイルをひいて焼く。	