2026年 5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。

1(金)	7(木)	8(金)	11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	18(月)		19(火)
こどもの日献立		歯の日献立							小学校A	
牛乳 麦ごはん 若竹汁 カツオのレモンがらめ 小松菜のおかかあえ 卓上しょうゆ ちまき	牛乳 ラーメン 豚骨ラーメンの汁 鶏肉のコロコロ揚げ 大根サラダ 中華ドレッシング 焼プリンタルト	牛乳 麦ごはん 鶏団子汁 サワラのごまだれがけ きんぴらごぼう	牛乳 お茶コッペパン 春野菜のクリームシチュー イカのバーベキューソース まめ豆サラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん キャベツのみそ汁 鶏肉の塩こうじ焼き 大根と豚肉の煮物 日向夏	牛乳 麦ごはん 豆腐チゲ ホキのチリソース 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング	牛乳 キャロットピラフ 豚肉の大豆がらめ シャキシャキサラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 麦ごはん 五目野菜汁 サケのみそネーズがけ たけのこのおかか煮 さくらんぼゼリー	牛乳 コッペパン アルファベットスープ メルルーサの甘酢あんかけ 二色ポテトサラダ マヨネーズ	牛乳 小型コッペパン 焼きそば メルルーサの甘酢あんかけ 二色ポテトサラダ マヨネーズ	牛乳 麦ごはん わかめスープ 揚げギョウザのあんかけ 切干大根のチャプチェ風 生パイン
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
精白米 70 米粒麦（大麦） 7	ラーメン 160	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	お茶コッペパン 55	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 74 たまねぎ 25	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	コッペパン 55	コッペパン 45	精白米 70 米粒麦（大麦） 7
●たけのこ 25 木綿豆腐 15 しめじバラ 8 白かまぼこ 5 カットわかめ 0.2 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	豚ももスライス 18 にんじん 15 キャベツ 25 カットねぎ 5 中華風だしの素 1.2 ●豚骨スープの素 6 濃口しょうゆ 2 清酒 1 本みりん 0.5 おろしにんにく 0.2 天塩 0.15 白こしょう 0.02	だいこん 20 たまねぎ 15 カットえのき 8 冷凍油揚げ 3 ほうれん草入り鶏団子 20 カットわかめ 0.2 カットねぎ 5 煮干し（だし用） 2.5 白みそ 4 赤みそ 3	ベーコン 8 たまねぎ 25 にんじん 15 じゃがいも（皮むき） 35 アスパラカット 5 ホールコーン 10 小麦粉 4 米ぬか油 3 牛乳（調理用） 30 洋風だしの素 1.2 天塩 0.4 白こしょう 0.02 生クリーム 5	キャベツ 25 たまねぎ 15 カットえのき 5 冷凍厚揚げ 20 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	豚ももスライス 20 冷凍豆腐 35 にんじん 8 緑豆もやし 30 干し椎茸 0.8 カットねぎ 5 おろしにんにく 0.8 おろししょうが 1 白みそ 3 赤みそ 3.5 ガラスープ 10 白菜キムチ 10 清酒 1 濃口しょうゆ 0.5 本みりん 2	むき枝豆 15 カットウインナー 15 マッシュルーム スライス 8 ●にんじんペースト 10 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	だいこん 25 ささがきごぼう 8 白菜 15 冷凍油揚げ 3 カットねぎ 5 フレーク節（だし用） 2.5 薄口しょうゆ 3.5 天塩 0.3	ボンレスハム 8 たまねぎ 20 にんじん 8 キャベツ 15 ホールコーン 8 アルファベットマカロニ 3.5 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05	焼きそばめん 55 豚ももスライス 15 たまねぎ 10 にんじん 10 キャベツ 40 米ぬか油 0.5 ウスターソース 10 オイスターソース 1 天塩 0.25 中華風だしの素 1 きざみしょうが 0.5 あおさ粉 0.15	糸かまぼこ 8 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
●カツオ角切り 50 清酒 2 でんぷん 8 揚げ油（大豆油） 3.5 濃口しょうゆ 3 三温糖 3 レモン果汁 3 水 3	鶏もも角切り 50 清酒 1.5 おろししょうが 0.4 濃口しょうゆ 2.3 でんぷん 7 揚げ油（大豆油） 3.5	●サワラ 50 清酒 1.5 濃口しょうゆ 2.3 三温糖 2 本みりん 1 清酒 1 でんぷん 0.3 水 4.5 白ごま 1	●イカ 50 白ワイン 1.5 おろしにんにく 0.1 濃口しょうゆ 2.2 三温糖 1 本みりん 1 おろしりんご 5 米酢 1 でんぷん 0.2 水 2	鶏もも 50 清酒 1.5 塩こうじ 2.7 濃口しょうゆ 0.5 レモン果汁 0.7 本みりん 1 三温糖 1 でんぷん 0.2 水 4	●ホキ角切り 50 清酒 1.5 でんぷん 5 揚げ油（大豆油） 4.5 トマトケチャップ 3.5 三温糖 1.5 濃口しょうゆ 1.2 豆板醤 0.2 おろしにんにく 0.1 水 3	豚もも角切り 50 おろししょうが 0.3 清酒 1.22 でんぷん 8 揚げ油（大豆油） 4.5 ●ひきわり大豆 4 三温糖 2.5 濃口しょうゆ 3 米酢 1.5 清酒 0.5 トマトケチャップ 3	鶏もも切込み 8 ●たけのこ 35 にんじん 8 ●さやいんげん 5 ●かつお節 0.8 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 2.4 三温糖 1.2 清酒 1 本みりん 1 和風だしの素 0.5	でんぷん 8 揚げ油（大豆油） 3.5 トマトケチャップ 3.5 三温糖 2 濃口しょうゆ 2 米酢 0.8 水 6	●メルルーサ 50 清酒 1.5 でんぷん 8 揚げ油（大豆油） 3.5 トマトケチャップ 3.5 三温糖 2 濃口しょうゆ 2 米酢 0.8 水 6	切り干し大根 5 豚ももスライス 10 にんじん 8 しめじバラ 6 米ぬか油 0.5 おろししょうが 0.3 おろしにんにく 0.2 濃口しょうゆ 2.4 三温糖 1.3 清酒 1 中華風だしの素 0.2 ごま油 0.3 白ごま 1.5
緑豆もやし 40 にんじん 10 小松菜 12 糸かつお 0.5	だいこん 40 きゅうり 8 むき枝豆 8 ホールコーン 10	千切りごぼう 30 にんじん 10 つきこんにゃく 5 つき赤こんにゃく 5 ●さやいんげん 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	大豆水煮 10 むき枝豆 10 キャベツ 20 にんじん 10	豚ももスライス 15 だいこん 55 にんじん 10 米ぬか油 0.5 和風だしの素 0.5 三温糖 2 濃口しょうゆ 3.6 清酒 1.5	マロニー 3.5 キャベツ 25 チンゲン菜 15 ホールコーン 8	緑豆もやし 25 千切りごぼう 15 きゅうり 10	●さくらんぼゼリー 40	さつまいもカット 25 じゃがいも（皮むき） 15 きゅうり 15	さつまいもカット 25 じゃがいも（皮むき） 15 きゅうり 15	●生パイン 40
卓上しょうゆ 1.8	中華ドレッシング 5		ごまドレッシング 5		棒々鶏ドレッシング 5	玉葱ドレッシング 5		マヨネーズ 7	マヨネーズ 7	
●ちまき 50	焼プリンタルト 30			●日向夏 35						
小685 kcal ・ 中848 kcal	668 ・ 789	611 ・ 780	630 ・ 790	624 ・ 790	635 ・ 821	609 ・ 754	605 ・ 759	614 ・ 769	674	603 ・ 785

今渡南小、春里小、旭小、南帷子小、今渡北小は、スープを焼きそばに変えます。

※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。

20(水)	21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)			
			がんばれかにっこ！献立							
牛乳 麦ごはん チキンカレー お茶豆 キャベツサラダ ソイドレッシング	牛乳 うどん 五目肉うどんの汁 ちくわの天ぷら ひじきとささみの炒め煮 果汁グミ（青りんご味）	牛乳 麦ごはん 新玉ねぎのみそ汁 豚肉のスタミナ焼き かおりたくあんあえ	牛乳 食パン チョコクリーム レタススープ お茶チキン ごぼうサラダ ごまドレッシング オレンジ	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 イワシのかば焼き キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 厚揚げのそぼろあんかけ 新じゃがの煮物	牛乳 山菜ツナごはん 豚肉の揚げがらめ ゆかりあえ ミルクプリン	牛乳 麦ごはん 大根汁 かぼちゃコロッケ 友禅ご飯の具			
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 米粒麦（大麦） 7	うどん 80	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	食パン 55	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 88 ツナ油漬 20	精白米 70 米粒麦（大麦） 7			
鶏もも切込み 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	豚ももスライス 12 たまねぎ 15 にんじん 8 ささがきごぼう 8 干し椎茸 0.5 白かまぼこ 8 冷凍油揚げ 4 カットねぎ 5 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	たまねぎ 20 だいこん 15 カットえのき 5 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 カットねぎ 5 煮干し（だし用） 2.5 赤みそ 3 白みそ 4	カットウインナー 10 レタス 20 たまねぎ 20 にんじん 10 ホールコーン 8 米ぬか油 0.3 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.3 天塩 0.2	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	しめじバラ 8 たまねぎ 20 白かまぼこ 8 カットわかめ 0.15 麩 0.8 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	五目切りこんにゃく 8 ●山菜水煮 10 冷凍油揚げ 4 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	だいこん 30 カットえのき 5 木綿豆腐 15 白かまぼこ 8 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			
	米ひじき 3.5 にんじん 10 ●ささみ水煮 8 つきこんにゃく 4 つき赤こんにゃく 5 ●さやいんげん 4 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	豚ロース 50 濃口しょうゆ 0.5 おろしにんにく 0.3 清酒 1.5 でんぷん 7 濃口しょうゆ 1 ウスターソース 3 本みりん 2.5 清酒 2 三温糖 0.5 おろししょうが 0.4 おろしにんにく 0.2 でんぷん 0.2 水 1	鶏もも 50 天塩 0.15 白ワイン 1.5 おろしにんにく 0.3 白こしょう 0.02 粉茶 0.1 オリーブオイル 0.3 濃口しょうゆ 1.2	●イワシ開き 40 清酒 1.5 でんぷん 7 揚げ油（大豆油） 4 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	生揚げ 50 鶏ひき肉 12 おろししょうが 0.6 薄口しょうゆ 3.8 三温糖 2.2 本みりん 1.2 清酒 1.2 和風だしの素 0.2 でんぷん 0.6 水 7.5	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	●かぼちゃコロッケ 50 揚げ油（大豆油） 4			
煎り大豆 12 三温糖 7 微粉末茶 0.4 米ぬか油 0.2 水 1.5	ちくわ1/2カット 20 小麦粉 7 でんぷん 1 ベーキングパウダー 0.2 揚げ油（大豆油） 4		千切りごぼう 28 きゅうり 15	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	じゃがいもカット 50 にんじん 15 むき枝豆 8 豚ももスライス 15 角こんにゃく 5 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	緑豆もやし 35 にんじん 10 きゅうり 15 ゆかり粉 0.6	鶏ひき肉 25 おろししょうが 0.2 三温糖 2.1 清酒 1.2 薄口しょうゆ 2.3 米ぬか油 0.3 にんじん 30 冷凍炒り卵 20 角きざみのり 0.5			
キャベツ 30 きゅうり 10 ホールコーン 8			ごまドレッシング 5	卓上しょうゆ 1.8		ミルクプリン 60				
ソイドレッシング 5			●オレンジ 30							
664 ・ 857	624 ・ 762	622 ・ 791	629 ・ 767	602 ・ 776	618 ・ 803	644 ・ 774	638 ・ 816			

※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。