

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。

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		菌の日献立						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 しゃきしゃきサラダ 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 コッパン アルファベットスープ メルルーサの甘酢あんかけ 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 小型コッパン 焼きそば メルルーサの甘酢あんかけ 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	
精白米 70 米粒麦(大麦) 7	ラーメン 160 豚ももスライス 18	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	お茶コッパン 55 ベーコン 8	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	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	コッパン 55	コッパン 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 ●カツオ角切り 50 清酒 下味 2 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 3.5 濃口しょうゆ 3 三温糖 タレ 3 レモン果汁 3 水 3	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 清酒 下味 1.5 鶏もも角切り 50 清酒 下味 1.5 濃口しょうゆ 2.3 おろししょうが 0.4 三温糖 タレ 2 本みりん 1 清酒 1 でんぶん 0.3 水 4.5 白ごま 1 千切りごぼう 30 にんじん 10 水 10	だいこん 20 たまねぎ 15 たまねぎ 5 冷凍油揚げ 2 カットわかめ 2 カットねぎ 1 煮干し(だし用) 0.5 洋風だしの素 0.2 赤みそ 3 白こしょう 0.02 生クリーム 5 清酒 下味 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 濃口しょうゆ 2.2 三温糖 タレ 1 水 4 おろしりんご 5 米酢 1 でんぶん 0.2 水 2	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 ホーロー粉 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 鶏もも 50 白菜キムチ 10 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 ●ホキ角切り 50 揚げ油(大豆油) 4.5 濃口しょうゆ 3.5 三温糖 タレ 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	キャベツ 25 豚ももスライス 20 冷凍豆腐 35 にんじん 5 カットねぎ 5 冷凍厚揚げ 20 緑豆もやし 30 干し椎茸 0.8 米ぬか油 0.5 チキンコンソメ 1 おろしにんにく 0.8 白みそ 3 赤みそ 3.5 ガラスープ 10 白菜キムチ 10 清酒 下味 1.5 濃口しょうゆ 0.5 濃口しょうゆ 0.5 本みりん 2 ●ホキ角切り 50 揚げ油(大豆油) 4.5 濃口しょうゆ 3 米酢 1.5 清酒 0.5 トマトケチャップ 3	たまねぎ 25 にんじん 15 むぎ枝豆 35 カットウインナー 8 マッシュルーム スライス 30 ●にんじんペースト 8 5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 ●サケ 50 ノンエッグマヨネーズ 0.8 清酒 下味 2 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 タレ 2.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 粉辛子 0.04 水 3 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 タレ 2.2 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 タレ 2 本みりん 1.3 和風だしの素 0.5	ボンレスハム 8 焼きそばめん 55 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 ウスターソース 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 ●メルルーサ 50 清酒 下味 1.5 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 3.5 トマトケチャップ 3.5 濃口しょうゆ 2 三温糖 タレ 2 水 1 さつまいもカット 25 水 6	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 ホールコーン 10 カットわかめ 0.5 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 薄口しょうゆ 2 天塩 0.15 ギョウザ 34 揚げ油(大豆油) 4 濃口しょうゆ 2 米酢 タレ 1 三温糖 1.5 でんぶん 0.2 水 4 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 ●生パイン 40			
小685 kcal・中848 kcal	668・789	611・780	630・790	624・790	635・821	609・754	605・759	614・769	603・785	

※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)
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	がんばれかにっこ！ 献立 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 かぼちゃクロック 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 豚ももスライス 12	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	食パン 55 チョコクリーム 15	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 煎り大豆 12 三温糖 7 微粉末茶 A 0.4 米ぬか油 0.2 水 1.5	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 4 冷凍油揚げ 4 カットわかめ 5 カットねぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 赤みそ 3 白みそ 5 天塩 0.25 豚ロース 50 濃口しょうゆ 0.5 おろしにんにく 0.3 清酒 下味 1.5 でんぶん 7 濃口しょうゆ 1 ウスターソース 0.2 本みりん 2.5 清酒 タレ 2 三温糖 0.5 おろししょうが 0.4 おろしにんにく 0.2 でんぶん 0.2 水 1 豚肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして焼く。 タレを煮てかける。	たまねぎ 20 だいたいこん 15 カットウインナー 5 レタス 20 たまねぎ 20 にんじん 3 ホールコーン 10 米ぬか油 0.3 煮干し(だし用) 2.5 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.3 天塩 0.2 鶏もも 50 天塩 下味 0.15 白ワイン 1.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 タレ 1.2 本みりん 1 粉茶 1 オリーブオイル 0.3 濃口しょうゆ 1.2 水 4 ●オレンジ 30	たまねぎ 15 だいたいこん 20 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.2 カツネぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 天塩 0.15 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 タレ 2.2 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 タレ 2 本みりん 1.3 和風だしの素 0.2 でんぶん 0.6 水 7.5	たまねぎ 15 しめじバラ 8 だいたいこん 20 白かまぼこ 20 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.15 カツネぎ 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 天塩 0.15 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 タレ 2.2 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 タレ 2 本みりん 1.3 和風だしの素 0.5	たまねぎ 25 にんじん 15 むぎ枝豆 35 カットウインナー 8 マッシュルーム スライス 30 ●にんじんペースト 8 5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 ●サケ 50 ノンエッグマヨネーズ 0.8 清酒 下味 2 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 タレ 2.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 粉辛子 0.04 水 3 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 タレ 2.2 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 タレ 2 本みりん 1.3 和風だしの素 0.5	ボンレスハム 8 焼きそばめん 55 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 ウスターソース 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 ●メルルーサ 50 清酒 下味 1.5 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 3.5 トマトケチャップ 3.5 濃口しょうゆ 2 三温糖 タレ 2 水 1 さつまいもカット 25 水 6	
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。