

2026年 6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。加工食品の詳細な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(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	15(月)	16(火)
カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	歯の日献立						
牛乳 バターロールパン ポークビーンス イカのオリーブオイル焼き シャキシャキサラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 麦ごはん もぐず汁 豚肉のねぎソース キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん 鶏ごぼ汁 サワらのみそネーズかけ つば漬けあえ オレンジ	牛乳 ラーメン 豚骨ラーメンの汁 鶏肉のから揚げ 切干大根の中華サラダ 中華ドレッシング ミルクプリン	牛乳 麦ごはん さやえんどうのみそ汁 カツオとホトの揚げがらめ かおりあえ 果汁み(青りんご味)	牛乳 黒コッパン オニオンスープ 豚肉のケチャップがらめ アスパラサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 麦ごはん 合わせみそ汁 サバのおろしあんかけ おかかあえ 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 鶏肉の梅照り焼き にんじんしりしり あじさいゼリー	牛乳 ナン キーマカレー ホキのコロコロ揚げ ごぼうサラダ ごまドレッシング 生パイン	牛乳 麦ごはん 中華スープ 春巻き チンゲン菜サラダ 棒々鶏ドレッシング	牛乳 米粉コッパン かぼちゃのポタージュ 鶏肉のマーマレードソース まめ豆サラダ ソイドレッシング	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 アユの米粉揚げ 大根と豚肉の煮物 ヨーグルト
206	206	206	206	206	206	206	206	206	206	206	206
バターロールパン 55 豚もも角切り 20 たまねぎ 40 にんじん 15 じゃがいも(皮むき) 15 大豆水煮 25 米ぬか油 0.3 おろしにんにく 0.3 おろししょうが 0.6 赤ワイン 1.5 トマトケチャップ 6 トマトピューレ 6 ウスターソース 2 デミグラスソース 10 洋風だしの素 1 三温糖 0.5 天塩 0.2 白こしょう 0.02 米粉 3 ●イカ 50 白ワイン 1.5 天塩 下味 0.1 白こしょう 0.02 薄口しょうゆ 0.8 おろしにんにく 0.2 レモン果汁 1 オリーブオイル 0.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 鶏もも切込み 15 ささぎごぼ 15 たまねぎ 20 カットねぎ 5 米ぬか油 0.3 ●もぐず 7 フレイク節(だし用) 2.5 濃口しょうゆ 1.5 薄口しょうゆ 3.5 清酒 0.15 本みりん 1 豚ロース 50 天塩 1.5 でんぶん 6 ●サワラ 50 カツねぎ 4 フレイク節(だし用) 0.8 清酒 下味 2.5 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 本みりん 1.6 米酢 タレ 2.5 でんぶん 0.15 水 1.5 粉辛子 0.04 清酒 タレ 2 水 1	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 鶏もも切込み 15 ささぎごぼ 15 たまねぎ 20 カットねぎ 5 米ぬか油 0.3 フレイク節(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 白こしょう 0.02 ●カツオ角切り 30 清酒 下味 1.2 おろししょうが 0.3 豚もも角切り 50 でんぶん 5 清酒 下味 2 乱切りポテト 30 揚げ油(大豆油) 4.5 おろしにんにく 0.3 濃口しょうゆ 1 三温糖 2.3 でんぶん 9 揚げ油(大豆油) 4 清酒 タレ 1 水 3	ラーメン 160 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚ももスライス 18 にんじん 15 さやえんどう 5 たまねぎ 15 ●炒め玉ねぎ 25 にんじん 15 木綿豆腐 12 カツわかめ 10 米ぬか油 0.3 カツねぎ 5 米ぬか油 0.3 カツねぎ 5 チキンコンソメ 1.5 煮干し(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.5 白みそ 3.5 天塩 0.2 白こしょう 0.01 ●カツオ角切り 30 乾燥パセリ 0.05 清酒 下味 1.2 おろししょうが 0.3 豚もも角切り 50 大根おろし 2 薄口しょうゆ 2.3 三温糖 1 本みりん 1.5 清酒 タレ 1 ねり梅 タレ 1 おろしりんご 3 チヤツソ 3 天塩 0.2 米粉 5	黒コッパン 55 ベーコン 8 たまねぎ 45 ●炒め玉ねぎ 25 にんじん 12 木綿豆腐 12 カツわかめ 0.2 カツねぎ 5 カツねぎ 5 チキンコンソメ 1.5 煮干し(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.5 白みそ 3.5 天塩 0.2 白こしょう 0.01 ●サバ 50 鶏もも 50 清酒 下味 1.5 でんぶん 1 おろししょうが 0.5 大根おろし 7 薄口しょうゆ 2.3 三温糖 1 本みりん 1 清酒 1 ねり梅 タレ 1 おろしりんご 1.3 でんぶん 0.3 水 3.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 30 だいたいこ 25 しめじバラ 8 たまねぎ 20 かたまぼこ 5 カツわかめ 0.15 米ぬか油 0.6 おろしにんにく 0.8 カツねぎ 5 カレー粉 0.5 中華風だしの素 1 生クリーム 10 薄口しょうゆ 2 米ぬか油 0.3 ●ナン 70 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚ひき肉 30 たまねぎ 45 じゃがいも(皮むき) 25 にんじん 15 たまねぎ 20 白菜 1 干し椎茸 0.5 おろししょうが 0.8 カレー粉 0.5 中華風だしの素 1 生クリーム 3 薄口しょうゆ 2 米ぬか油 0.3 セロリ 0.01 ザラメ 0.01 ハラマサラ 0.01 赤ワイン 1.5 春巻き 50 揚げ油(大豆油) 4 白こしょう 0.02 白ワイン 1.5 おろしにんにく 0.2 揚げ油(大豆油) 3 濃口しょうゆ 1.7 三温糖 0.5 本みりん タレ 1 白ワイン 1 マーマレードジャム 5 でんぶん 0.3 水 3	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 30 かぼちゃカット 30 たまねぎ 15 ●すくな節(皮むき) 25 にんじん 20 牛乳(調理用) 35 木綿豆腐 20 洋風だしの素 1.5 冷凍油揚げ 3 カツわかめ 0.2 カツねぎ 5 白こしょう 0.02 カツねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 生クリーム 3 可児の手作りみそ 8 ●アユ開き 30 清酒 下味 1.5 天塩 0.25 でんぶん 2 天塩 下味 0.1 天塩 0.25 米粉 A 2 揚げ油(大豆油) 3 おろしにんにく 0.2 揚げ油(大豆油) 3 濃口しょうゆ 1.7 三温糖 0.5 本みりん タレ 1 白ワイン 1 マーマレードジャム 5 でんぶん 0.3 水 3 ●ヨーグルト 80	671・846				

※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。

17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	29(月)	30(火)								
牛乳 麦ごはん かきたま汁 豚肉の揚げがらめ 小松菜のごまあえ 卓上しょうゆ 可児っこ大豆(はちみつ)	牛乳 ソフト麺 ミートソース キビナゴのにんじんソース グリーンサラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 麦ごはん 千切り大根汁 厚揚げの肉みそかけ ひじきとごぼの炒め煮 冷凍みかん	牛乳 食パン チョコクリーム レタススープ ささみのレモン味 マカロニサラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん ゆばのすまし汁 かぼちゃの天ぷら ねぎ塩豚丼の具	牛乳 食パン チョコクリーム レタススープ ささみのレモン味 マカロニサラダ ごまドレッシング	牛乳 食パン チョコクリーム レタススープ ささみのレモン味 マカロニサラダ ごまドレッシング	牛乳 五目ごはん イワシのごまだれかけ かおりたくあんあえ はちみつレモンゼリー	牛乳 コッパン ミネストローネ サケのハーブソテー ポテトサラダ マヨネーズ	牛乳 小型コッパン 焼きそば サケのハーブソテー ポテトサラダ マヨネーズ								
206	206	206	206	206	206	206	206	206	206								
精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 25 カットえのき 8 木綿豆腐 15 液卵 15 カツわかめ 0.2 カツねぎ 5 フレイク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 天塩 0.2 でんぶん 0.5 豚もも角切り 50 清酒 下味 2 おろししょうが 0.6 米粉 A 7 でんぶん 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 タレ 1 水 3	ソフト麺 80 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚ひき肉 25 たまねぎ 15 赤ワイン 1.5 だいたいこ 30 たまねぎ 8 にんじん 15 冷凍油揚げ 5 たまねぎ 15 カツねぎ 5 フレイク節(だし用) 20 トマトピューレ 7 ウスターソース 5 天塩 0.15 濃口しょうゆ 2.2 三温糖 0.4 生揚げ 50 洋風だしの素 0.8 豚ひき肉 12 可児の手作りみそ 5.4 天塩 0.1 白こしょう 0.02 三温糖 3.5 清酒 タレ 1 本みりん 1 でんぶん 4 水 0.8 ●キビナゴ 38 水 3	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 鶏もも切込み 15 ささぎごぼ 15 たまねぎ 20 カットねぎ 5 にんじん 8 ホールコーン 8 フレイク節(だし用) 3.2 薄口しょうゆ 1.5 天塩 0.15 かぼちゃ天ぷら用 35 小麦粉 A 6 ベーキングパウダー 0.2 天塩 0.1 濃口しょうゆ 3 三温糖 3 レモン果汁 3 水 タレ 3	食パン 55 チョコクリーム 15 レタススープ 10 ささみのレモン味 20 マカロニサラダ 20 ごまドレッシング 20 たまねぎ 15 ポテトサラダ 10 レタススープ 10 ささみのレモン味 20 マカロニサラダ 20 ごまドレッシング 20 たまねぎ 15 ポテトサラダ 10 レタススープ 10 ささみのレモン味 20 マカロニサラダ 20 ごまドレッシング 20 たまねぎ 15 ポテトサラダ 10 レタススープ 10 ささみのレモン味 20 マカロニサラダ 20 ごまドレッシング 20	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 しめじバラ 8 豚ももスライス 18 米ぬか油 25 ささぎごぼ 0.5 おろしにんにく 0.3 おろししょうが 0.6 たまねぎ 45 にんじん 15 フレイク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3.2 天塩 0.15 かぼちゃ天ぷら用 35 小麦粉 A 6 ベーキングパウダー 0.2 天塩 0.1 濃口しょうゆ 3 三温糖 3 レモン果汁 3 水 タレ 3	アルファ化米 55 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 水 88 鶏もも切込み 15 にんじん 10 たまねぎ 20 たまねぎ 10 カットえのき 15 大豆水煮 5 木綿豆腐 4 冷凍油揚げ 3 カツねぎ 0.2 カツねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 4.5 白みそ 2 天塩 0.8 ハンバーグ 60 濃口しょうゆ 2 三温糖 0.8 ●イワシ開き 40 清酒 タレ 2 本みりん 2 おろししょうが 1 でんぶん 8 水 4 天塩 0.2 揚げ油(大豆油) 4 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.2 本みりん 2 でんぶん 0.2 水 5.5 白ごま 1 煎り大豆 12 三温糖 5.3 ピュアココア 0.2 米ぬか油 A 1.1	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 コッパン 55 ベーコン 7 たまねぎ 30 焼きそばめん 55 キャベツ 20 大豆水煮 10 ミネストローネ 5 オリーブオイル 0.2 ウスターソース 10 オイスターソース 1.5 ダイスタマト 20 天塩 0.25 トマトケチャップ 1.5 天塩 0.15 あおさ粉 0.15 白ワイン 1.5 天塩 下味 0.3 おろしにんにく 0.2 黒こしょう 0.02 レモン果汁 1 バジル粉 0.03 オレガノ 0.01 米粉 A 1 でんぶん 4 オリーブオイル 1 米ぬか油 0.6 濃口しょうゆ 2.3 三温糖 1.2 清酒 1 本みりん 1 和風だしの素 0.4 ●メロン 50	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 コッパン 45 ベーコン 7 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 シェルマカロニ 5 オリーブオイル 0.2 ウスターソース 10 オイスターソース 1.5 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 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 3 天塩 下味 1 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 2.2 米粉 タレ 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 鶏肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。 タレを煮てからめる。 清酒 1 中華風だしの素 0.8 米酢 1 白ごま 1 ごま油 0.7	671・856	618・797	623・767	606・778	643・832	652・775	653・839	601・750	638	664・859

※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。