2026年 7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(水)	2(木)	3(金)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)
				七夕献立	歯の日献立					
牛乳 麦ごはん 厚揚げのみそ汁 サバの生姜焼き きんぴらごぼう	牛乳 ラーメン しょうゆラーメンの汁 鶏肉のから揚げ わかめサラダ 棒々鶏ドレッシング はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 豚肉の揚げがらめ ごまあえ 卓上しょうゆ すいか	牛乳 黒コッペパン かぼちゃのポタージュ ハンバーグトマトソース カラフルサラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 麦ごはん 七夕汁 サワラの梅照り焼き ひじきと鶏肉の炒め煮 七夕ゼリー	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き つぼ漬けあえ 果汁グミ（ぶどう味）	牛乳 チキンライス ホキの磯風味 まめ豆サラダ ソイドレッシング アセロラゼリー	牛乳 麦ごはん 冬瓜汁 みそカツ おかかあえ 卓上しょうゆ	牛乳 コッペパン ズッキーニのﾐﾈｽﾄﾛｰﾈ 鶏肉のバーベキューソース かぼちゃサラダ マヨネーズ	牛乳 麦ごはん 白みそ汁 シシャモのから揚げ 豚丼の具	牛乳 麦ごはん マーボーなす 焼きギョウザ 中華サラダ 中華ドレッシング 冷凍みかん
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	黒コッペパン 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 77 鶏もも切込み 20	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	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
	豚ももスライス 18		たまねぎ 30					ベーコン 8		
だいこん 15 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	にんじん 12 緑豆もやし 30 カットねぎ 5 フレーク節（だし用） 2.5 ガラスープ 10 中華風だしの素 1.2 濃口しょうゆ 5 本みりん 0.5 天塩 0.5 白こしょう 0.01	しめじバラ 8 木綿豆腐 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	かぼちゃカット 30 ●うらごしかぼちゃ 20 牛乳（調理用） 35 洋風だしの素 1.5 天塩 0.2 白こしょう 0.02 米粉 3 生クリーム 3 米ぬか油 0.3	●そうめん 2 だいこん 15 しめじバラ 8 ●星型かまぼこ 8 糸みつば 3 フレーク節（だし用） 2.5 薄口しょうゆ 3 天塩 0.15	たまねぎ 20 だいこん 20 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.2 煮干し（だし用） 2.5 可児の手作りみそ 8	たまねぎ 20 にんじん 10 ホールコーン 8 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 トマトケチャップ 10	とうがんカット 45 しめじバラ 8 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	たまねぎ 25 にんじん 10 キャベツ 15 ズッキーニ 10 大豆水煮 10 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	だいこん 30 カットえのき 5 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 白みそ 8	豚ひき肉 15 清酒 1.5 おろしにんにく 0.5 おろししょうが 0.8 なす 70 たまねぎ 20 冷凍厚揚げ 25 干し椎茸 0.5
									たけのこ水煮（短冊） 15	カットねぎ 5
●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	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	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	ハンバーグ 60 トマトケチャップ 4 ダイストマト 6 ウスターソース 2 三温糖 0.5 でんぷん 0.15 水 2	●サワラ 50 清酒 1.5 濃口しょうゆ 2.2 三温糖 1.7 本みりん 1 清酒 1 ねり梅 1.3 でんぷん 0.3 水 4	鶏もも 50 清酒 1.5 濃口しょうゆ 0.5 でんぷん 1.3 カットねぎ 4 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.8 本みりん 1.2 米酢 2.5 でんぷん 0.3 水 0.5	●ホキ角切り 50 清酒 2 天塩 0.2 白こしょう 0.02 でんぷん 7 揚げ油（大豆油） 3.5 あおさ粉 0.1	豚ロース 50 清酒 1.5 天塩 0.1 白こしょう 0.02 小麦粉 3 パン粉 7 揚げ油（大豆油） 3.5 赤みそ 2.8 ウスターソース 1.3 本みりん 1.5 三温糖 2.8 清酒 0.5	鶏もも 50 白ワイン 1.5 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	●シシャモ 24 清酒 1 おろししょうが 0.6 でんぷん 4 小麦粉 1 揚げ油（大豆油） 2.5	濃口しょうゆ 4 中華風だしの素 1 豆板醤 0.4 三温糖 2 オイスターソース 0.6 でんぷん 2.2
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 ●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	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 棒々鶏ドレッシング 5 はちみつレモンゼリー 60	緑豆もやし 35 にんじん 10 きゅうり 15 白ごま 1.5 すりごま 1.5 卓上しょうゆ 1.8 ●すいか 60	だいこん 40 きゅうり 15 赤パプリカ 5 ホールコーン 8 玉葱ドレッシング 5	米ひじき 3 にんじん 10 鶏もも切込み 18 むき枝豆 5 つき赤こんにゃく 3 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 0.6 ●七夕ゼリー 31	キャベツ 23 にんじん 12 きゅうり 10 つぼ漬け 8 果汁グミ（ぶどう味） 12	大豆水煮 10 むき枝豆 10 キャベツ 20 にんじん 10 ソイドレッシング 5 アセロラゼリー 40	緑豆もやし 35 にんじん 10 きゅうり 15 糸かつお 0.5 卓上しょうゆ 1.8	かぼちゃカット 40 きゅうり 15 マヨネーズ 7	糸こんにゃく 15 三温糖 1.8 本みりん 0.5 濃口しょうゆ 3.7 清酒 1 和風だしの素 0.5	ギョウザ 34 緑豆もやし 35 にんじん 10 チンゲン菜 15 中華ドレッシング 5 冷凍みかん 45
小658 kcal・中833 kcal	634・741	640・819	651・792	608・769	609・753	610・738	640・817	611・760	612・781	605・793

※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。

16(木)	17(金)							9/1(火)	9/2(水)	9/3(木)
がんばれかにっこ！献立										
牛乳 うどん きつねうどんの汁 イカのコロコロ揚げ ゆで枝豆	牛乳 麦ごはん 夏野菜カレー 青のりポテト フルーツ和え							牛乳 麦ごはん 厚揚げのみそ汁 ハンバーグ照り焼きソース にんじんのごまあえ 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん 五目野菜汁 かぼちゃの天ぷら 豚丼の具 一食小魚	牛乳 キムチチャーハン 鶏肉のｺﾘｱﾝ揚げ チンゲン菜サラダ 中華ドレッシング ミルクプリン
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
うどん 80	精白米 70 米粒麦（大麦） 7							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 78 豚ももスライス 18
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	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 35 にんじん 10 なす 8 ズッキーニ 8 かぼちゃカット 20 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 ダイストマト 15 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							だいこん 15 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	だいこん 25 ささがきごぼう 10 にんじん 8 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	豚ひき肉 15 清酒 1.5 おろしにんにく 0.5 おろししょうが 0.8 なす 70 たまねぎ 20 冷凍厚揚げ 25 干し椎茸 0.5 たけのこ水煮（短冊） 15 カットねぎ 5 米ぬか油 0.5 赤みそ 3 濃口しょうゆ 4 中華風だしの素 1 豆板醤 0.4 三温糖 2 オイスターソース 0.6 でんぷん 2.2
●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	乱切りポテト 65 揚げ油（大豆油） 3 ●精製塩 0.2 あおさ粉 0.1							ハンバーグ 60 濃口しょうゆ 2 三温糖 0.8 清酒 2 本みりん 2 でんぷん 0.4 水 4	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	白こしょう 0.02
えだまめ 20 ●精製塩 0.3	●みかんシロップ漬け 20 ●パインシロップ漬け 20 ●黄桃シロップ漬け 20 ●カットゼリー（レモン味） 20							にんじん 25 緑豆もやし 20 小松菜 10 白ごま 1.5 すりごま 1.5 卓上しょうゆ 1.8	豚ももスライス 35 米ぬか油 0.5 たまねぎ 30 白かまぼこ 8 糸こんにゃく 15 三温糖 1.8 本みりん 0.5 濃口しょうゆ 3.7 清酒 1 和風だしの素 0.5 味付小魚 5	鶏もも角切り 50 清酒 1 でんぷん 8 揚げ油（大豆油） 3 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 2.2 米酢 1.5 コチジャン 0.6 清酒 0.5 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 ミルクプリン 60
621・755	675・873							600・779	608・774	647・777

※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。