

2026年 9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(火)	2(水)	3(木)	4(金)	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	14(月)	15(火)
					歯の日献立					
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 麦ごはん ふのすまし汁 サワラのみそネーズがけ ひじきの炒め煮 冷凍みかん	牛乳 黒食パン 肉団子のトマトスープ サケのレモンソテー シャキシャキサラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏肉のねぎソースがらめ 切干大根のサラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 麦ごはん 豆腐汁 シシヤモの米粉揚げ なすのみそ炒め 果汁グミ(青りんご味)	牛乳 ナン キーマカレー ほうれん草オムレツ まめ豆サラダ ソイドレッシング ももゼリー	牛乳 麦ごはん ゆばのすまし汁 豚肉の塩こうじ焼き 夏野菜きんぴら	牛乳 コッペパン 洋風わかめスープ ウインナーのトマトソース ポテトサラダ マヨネーズ 梨	牛乳 麦ごはん 春雨スープ 鶏肉のから揚げ ビビンバの具
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	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	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	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	黒食パン 55	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	●ナン 70	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
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	清酒 1.5 たまねぎ 10 にんじん 12 にら 3 白菜キムチ 5 米ぬか油 0.7 中華風だしの素 0.7 おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.2 濃口しょうゆ 3.5 天塩 0.2	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 キャベツ 3 カットわかめ 0.15 オリーブオイル 0.8 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 トマトケチャップ 1.5 天塩 0.15 乾燥パセリ 0.05	たまねぎ 25 にんじん 10 キャベツ 15 ズッキーニ 10 オリーブオイル 0.2 おろしにんにく 0.1 煮干し(だし用) 2.5 チキンコンソメ 1.5 ダイストマト 20 鶏もも角切り 50 清酒 1.5 でんぷん 7	たまねぎ 20 じゃがいも(皮むき) 3 木綿豆腐 20 しめじバラ 8 糸かまぼこ 5 カットわかめ 0.25 おろしにんにく 0.6 おろししょうが 0.8 カレー粉 2.5 ろリエ 3 クミン 0.03 セロリ 0.01	木綿豆腐 25 冷凍油揚げ 20 しめじバラ 20 糸かまぼこ 5 米ぬか油 0.5 おろしにんにく 0.6 おろししょうが 0.5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 天塩 0.15	豚ひき肉 30 しめじバラ 45 木綿豆腐 25 にんじん 15 糸かまぼこ 0.5 カットわかめ 0.2 冷凍ゆば 3.5 カットねぎ 5 薄口しょうゆ 0.01 天塩 0.15 ウインナー 40 トマトケチャップ 3 トマトピューレ 4	糸かまぼこ 8 たまねぎ 30 ホールコーン 8 カットわかめ 0.5 カットねぎ 5 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.3 天塩 0.15	白かまぼこ 8 白菜 20 たまねぎ 20 干し椎茸 0.5 ●春雨(乾) 3 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	
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	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 豚ももスライス 35 米ぬか油 0.5 三温糖 30 白かまぼこ 8 糸こんにやく 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	天塩 0.2 白こしょう 0.02 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 水 1 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 つき赤こんにやく 4 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 本みりん 1 和風だしの素 0.5 冷凍みかん 45	●サワラ 50 清酒 2 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 おろしにんにく 0.3 白こしょう 0.02 米粉 3.5 粉辛子 0.04 オリーブオイル 2 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 3 レモン果汁 1 白ワイン 3.5 にんじん 10 ちくわスライス 8 つきこんにやく 5 千切りごぼう 15 ●さやいんげん 5 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 冷凍みかん 45	乾燥パセリ 0.05 でんぷん 7 揚げ油(大豆油) 3 濃口しょうゆ 2.5 本みりん 1.5 本みりん 0.3 米酢 0.02 カットねぎ 3 でんぷん 2 切り干し大根 3 緑豆もやし 20 きゅうり 10 にんじん 0.2	●シシヤモ 24 赤ワイン 1 清酒 3 洋風だしの素 0.6 トマトケチャップ 3 ダイストマト 2 ウスターソース 4.5 本みりん 1 おろしりんご 3 チャツネ 3 米粉 5 おろししょうが 0.4 大豆水煮 3 むき枝豆 2 キャベツ 0.8 にんじん 1.5 ソイドレッシング 0.1 コチジャン 0.2 でんぷん 0.5 果汁グミ(青りんご味) 12	ガラムマサラ 0.01 糸かまぼこ 1.5 清酒 2 でんぷん 1.3 塩こうじ 4 濃口しょうゆ 0.6 レモン果汁 0.8 本みりん 1.2 きゅうり 1 でんぷん 0.2 千切りごぼう 30 にんじん 13 つきこんにやく 7 つき赤こんにやく 4 青ピーマン 5 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	豚ロース 50 清酒 2 ウスターソース 1.4 三温糖 6 でんぷん 0.1 水 0.6 きゅうり 1 にんじん 10 マヨネーズ 7	鶏もも 50 白菜 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 豚ももスライス 20 にんじん 12 緑豆もやし 15 ほうれん草 15 米ぬか油 0.5 おろしにんにく 0.3 おろししょうが 0.6 濃口しょうゆ 3.2 三温糖 1.8 清酒 1 中華風だしの素 0.8 米酢 1 白ごま 1 ごま油 0.7		
小600 kcal・中779 kcal	608・774	647・777	607・766	612・764	635・822	601・754	608・808	619・788	616・766	666・855

※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(水)		17(木)		18(金)		24(木)		25(金)		28(月)		29(火)		30(水)																							
				がんばれか！にっこ！献立				十五夜献立		中学校A																											
牛乳 麦ごはん 冬瓜の白みそ汁 サバの生姜焼き つば漬けあえ		牛乳 五目ごはん 豚肉と高野豆腐の揚げがらめ おかかあえ 卓上しょうゆ はちみつレモンゼリー		牛乳 麦ごはん タコライスの具 ホキの磯風味 添え野菜サラダ ソイドレッシング 生パイン		牛乳 ソフト麺 ツナトマトソース ひじきポテト 大根サラダ 青じそドレッシング		牛乳 麦ごはん 里芋のみそ汁 イワシの甘だれ ゆかりあえ お月見団子		牛乳 コッペパン コンソメスープ イカのケチャップがらめ ごぼうサラダ ごまドレッシング		牛乳 小型コッペパン 焼きそば イカのケチャップがらめ ごぼうサラダ ごまドレッシング		牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉の照り焼き キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ 巨峰																							
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 米粒麦(大麦)		70 7		アルファ化米 水		55 87		精白米 米粒麦(大麦)		70 7		ソフト麺 ツナ油漬		80 15		精白米 米粒麦(大麦)		70 7																			
とうがんカット たまねぎ カットえのき 冷凍油揚げ カットわかめ カットねぎ 煮干し(だし用) 白みそ		30 20 5 3 0.2 2.5 8		にんじん ささがきごぼう 干し椎茸(県産) 冷凍油揚げ 五目切りこんにやく 米ぬか油 濃口しょうゆ 清酒 三温糖 和風だしの素 天塩		15 10 0.8 0.4 10 0.5 4.5 2 0.8 0.7 0.2		豚ひき肉 ●大豆ミート 米ぬか油 おろしにんにく おろししょうが たまねぎ トマト ダイストマト トマトケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ 三温糖 チキンコンソメ クミン 天塩 白こしょう ろリエ 白こしょう ●チリパウダー 米粉 乱切りポテト 揚げ油(大豆油) ●ホキ角切り 清酒 天塩 白こしょう でんぷん 揚げ油(大豆油) ●有塩バター ひじきドライパック 濃口しょうゆ 本みりん 水 ゆかり粉 だいこん きゅうり ホールコーン 青じそドレッシング ソイドレッシング ●生パイン		40 5 0.5 0.4 0.3 50 15 10 20 5 2.2 0.8 0.06 0.2 0.02 0.5 2 65 2.5 0.6 1.2 2 0.6 0.1 40 15 10 5		里芋カット だいこん にんじん 木綿豆腐 冷凍油揚げ カットわかめ カットねぎ 煮干し(だし用) 天塩 乾燥パセリ ●イカ角切り 清酒 でんぷん 揚げ油(大豆油) 濃口しょうゆ 三温糖 本みりん でんぷん 水 緑豆もやし にんじん きゅうり ゆかり粉 ●お月見団子		20 15 15 3 0.2 5 2.5 4 40 2 1 8 2.5 1.2 2 28 15 5 40		コッペパン カットウインナー たまねぎ にんじん たまねぎ にんじん キャベツ ホールコーン チキンコンソメ 薄口しょうゆ 天塩 乾燥パセリ 中華風だしの素 きざみしょうが あおさ粉 ●イカ角切り 清酒 でんぷん 揚げ油(大豆油) トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 水 千切りごぼう きゅうり ごまドレッシング 千切りごぼう きゅうり ごまドレッシング 卓上しょうゆ ●巨峰		55 15 25 10 15 8 20 3 1.5 0.5 0.18 0.05 50 4 2 8 4.5 2 2 2 28 15 5 28 15 5 35 1.8 35		コッペパン 焼きそばめん 豚ももスライス たまねぎ にんじん カットえのき 木綿豆腐 冷凍油揚げ カットねぎ オイスターソース 天塩 白みそ 赤みそ 鶏もも カレー粉 でんぷん 濃口しょうゆ 三温糖 本みりん 清酒 でんぷん トマトケチャップ ウスターソース 水 キャベツ 小松菜 にんじん 刻みのり すりごま 卓上しょうゆ ●巨峰		45 60 15 15 15 15 10 1 0.25 1 0.5 0.15 50 2 8 3 4.5 2 2 0.2 2 30 12 0.3 12 2 1.8 35		精白米 米粒麦(大麦)		70 7		精白米 米粒麦(大麦)		70 7		豚ももスライス 米ぬか油 赤ワイン おろししょうが おろしにんにく たまねぎ じゃがいも(皮むき) にんじん 小麦粉 米ぬか油 セロリ ガラムマサラ 洋風だしの素 トマトケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ おろしりんご チャツネ 天塩 煎り大豆 三温糖 きな粉 天塩 米ぬか油 水 緑豆もやし にんじん きゅうり 玉葱ドレッシング		15 0.3 1.5 0.6 0.4 45 35 15 5.5 4.5 0.5 0.01 0.03 0.01 0.01 1.3 4.5 4.5 1 3 3 0.3 12 3 1.2 0.05 0.2 1.2 35 10 15 5			
624・792		656・786		716・917		619・804		692・865		606・764		791		602・761		637・821																					

※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、「学校給食県産農産物導入促進支援事業」により岐阜県から一部補助を受けています。