

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 かぼちやの天ぶら 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 ●肉団子 20	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	●ナン 70 豚ひき肉 30	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	コッペパン 55 糸かまぼこ 8	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leur節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3.5 天塩 0.3	清酒 10 たまねぎ 10 にんじん 8 にら 3 白菜キムチ 15 米ぬか油 2.5 中華風だしの素 3.5 おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.3	しめじバラ 8 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 カットわかめ 0.15 麩 0.8 カットねぎ 0.7 フleur節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 0.2 天塩 0.2	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 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 20 じゃがいも(皮むき) 20 木綿豆腐 20 しめじバラ 8 糸かまぼこ 3 カットわかめ 0.2 カットねぎ 2.5 カレー粉 2.5 ろりエ 3 クミン 0.15 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 0.8 カレー粉 0.5 ろりエ 0.01 クミン 0.03 セロリ 0.01	たまねぎ 45 木綿豆腐 25 糸かまぼこ 15 カットわかめ 0.2 冷凍ゆば 3.5 カットねぎ 5 フleur節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 天塩 0.15	しめじバラ 8 ホールコーン 20 糸かまぼこ 5 カットねぎ 0.2 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.3 天塩 0.15	たまねぎ 30 白菜 8 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	
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 でんぶん 0.4 水 4	小麦粉 A 6 でんぶん 1 ベーキングパウダー 0.2 天塩 0.1 揚げ油(大豆油) 3 でんぶん 5 濃口しょうゆ 5 三温糖 0 米酢 タレ 3 コチジャン 0.6 清酒 0.5 おろしにんにく 0.1 水 2.5	天塩 0.2 白こしょう 0.02 鶏もも角切り 50 でんぶん 8 揚げ油(大豆油) 3 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 2.2 米酢 タレ 1 コチジャン 0.6 清酒 0.5 おろしにんにく 0.1 水 2.5	●サワラ 50 清酒 下味 2 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 タレ 0.2 白みそ 2.4 白こしょう 0.02 粉辛子 0.04 清酒 1 水 1.5	乾燥パセリ 0.05 でんぶん 7 揚げ油(大豆油) 3 濃口しょうゆ 2.5 本みりん 1.2 三温糖 タレ 1.8 米酢 2 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 3 白ワイン タレ 1 でんぶん 0.2	でんぶん 3 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 3 米酢 0.2 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 3 白ワイン タレ 1 でんぶん 0.2	●シシヤモ 24 清酒 下味 1.5 濃口しょうゆ 7 おろししょうが 0.6 でんぶん 3 米粉 A 2 揚げ油(大豆油) 2.5 濃口しょうゆ 0.2 おろしりんご 0.2 チャツネ 5 天塩 0.3 米粉 5	ガラムマサラ 0.01 赤ワイン 1.5 洋風だしの素 1.3 トマトケチャップ 4 ダイストマト 5 ウスターソース 4.5 濃口しょうゆ 1 本みりん タレ 1.2 三温糖 1 でんぶん 0.2 水 4	豚ロース 50 清酒 下味 2 でんぶん 6 三温糖 タレ 3 塩こうじ 3 でんぶん 0.1 水 1	トマトケチャップ 3 天塩 0.15 ウインナー 40 トマトビュール 4 ウスターソース 1.4 三温糖 タレ 0.3 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	
ハンバーグを焼く。 タレを煮てかける。	Aで衣をつくる。 かぼちやに衣をつけて油で揚げる。	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。	サワラに下味をつけて焼く。 タレを煮てかける。	サケに下味をつけ、米粉をまぶす。 オリーブオイルをひいて焼く。 タレを煮てかける。	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。	シシヤモに下味をつける。 Aをまぶして油で揚げる。	ほうれん草オムレツを焼く。	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。	ウインナーを焼く。 タレを煮てかける。	鶏肉に下味をつける。 でんぶんをまぶして、油で揚げる。
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 サバの生妻焼き 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 キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ 巨峰		牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 ポークカレー きなこタフィ もやしサラダ 玉葱ドレッシング			
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	アルファ化米	55	精白米	70	ソフト麺	80	精白米	70	コッペパン	55	コッペパン	45	精白米	70	精白米	70
米粒麦(大麦)	7	水	87	米粒麦(大麦)	7			米粒麦(大麦)	7					米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7
とうがんカット	30	鶏もも切込み	15	豚ひき肉	40	ツナ油漬	15	里芋カット	20	カットウインナー	15	焼きそばめん	60	たまねぎ	20	豚ももスライス	15
たまねぎ	20	ささがきごぼう	10	●大豆ミート	5	にんじん	15	だいこん	15	にんじん	10	たまねぎ	15	だいこん	15	米ぬか油	0.3
カットえのき	5	干し椎茸(県産)	0.8	米ぬか油	0.5	マッシュルーム スライス	0.5	木綿豆腐	20	キャベツ	15	にんじん	15	カットえのき	5	赤ワイン	1.5
冷凍油揚げ	3	冷凍油揚げ	4	おろしにんにく	0.4	オリーブオイル	0.5	冷凍油揚げ	3	ホールコーン	8	キャベツ	40	キャベツ	20	おろししょうが	0.6
カットわかめ	0.2	五目切りこんにやく	10	おろししょうが	0.3	おろしにんにく	0.3	カットわかめ	0.2	チキンコンソメ	1.5	米ぬか油	0.5	冷凍油揚げ	3	おろしにんにく	0.4
カットねぎ	5	米ぬか油	0.5	たまねぎ	50	トマトケチャップ	20	カットねぎ	5	薄口しょうゆ	0.5	ウスターソース	10	カットねぎ	5	たまねぎ	45
煮干し(だし用)	2.5	濃口しょうゆ	4.5	トマト	15	トマトピューレ	7	煮干し(だし用)	2.5	天塩	0.18	オイスターソース	1	煮干し(だし用)	2.5	じゃがいも(皮むき)	35
白みそ	8	清酒	2	ダイストマト	10	ウスターソース	5	赤みそ	3	乾燥パセリ	0.05	天塩	0.25	白みそ	3.5	にんじん	15
●サバ	50	和風だしの素	0.7	ウスターソース	5	濃口しょうゆ	1.5	白みそ	4	●イカ角切り	50	あおさ粉	0.15	鶏もも	50	カレー粉	0.5
清酒 下味	1.5	天塩	0.2	濃口しょうゆ	2.2	三温糖	0.8	●イワシ開き	40	清酒 下味	2	でんぶん	8	清酒 下味	2	ろりエ	0.01
濃口しょうゆ	2.5	豚もも角切り	30	チキンコンソメ	0.8	天塩	0.1	おろししょうが	1	揚げ油(大豆油)	4.5	●イカ角切り	50	でんぶん	0.8	クミン	0.03
三温糖	1.2	清酒 下味	1	クミン	0.06	白こしょう	0.02	でんぶん	8	トマトケチャップ	4	清酒 下味	2	濃口しょうゆ	2.5	セロリ	0.01
本みりん	1	でんぶん	4	天塩	0.2	ろりエ	0.01	揚げ油(大豆油)	4	ウスターソース	2	でんぶん	8	三温糖	0.8	ガラムマサラ	0.01
タレ	1	高野豆腐 角切り	4	白こしょう	0.02	米粉	6	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	0.2	揚げ油(大豆油)	4.5	本みりん	2	洋風だしの素	1.3
おろししょうが	0.5	調整豆乳 A	17.5	●チリパウダー	0.5			三温糖	1.2	水	2	トマトケチャップ	4	清酒	1.5	トマトケチャップ	4.5
でんぶん	0.2	でんぶん	7	米粉	2	乱切りポテト	65	本みりん	2	千切りごぼう	28	ウスターソース	2	でんぶん	0.3	ウスターソース	4.5
水	4	揚げ油(大豆油)	2.5	●ホキ角切り	50	●有塩バター	0.6	でんぶん	0.2	きゅうり	15	水	2	水	3	濃口しょうゆ	1
サバに下味をつける。	3	濃口しょうゆ	2.5	清酒	2	ひじきドライパック	5	水	5.5	ごま油	5			鶏肉に下味をつけて焼く。	28	おろしりんご	3
タレを煮てかける。	2	三温糖	1.8	清酒 下味	2	濃口しょうゆ	1.2	イワシに下味をつける。	5	でんぶんをまぶして油で揚げる。	5			タレを煮てかける。	15	チャツネ	3
	0	本みりん	1	天塩	0.2	濃口しょうゆ	2	でんぶんをまぶして油で揚げる。	5	タレを煮てからめる。	5				5	天塩	0.3
	8	清酒	1	白こしょう	0.02	本みりん	1	水	0.6							煎り大豆	12
	3	水	3	でんぶん	7	揚げ油(大豆油)	3.5	あおさ粉	0.1					●巨峰	35	三温糖	3
		緑豆もやし	35	あおさ粉	0.1											きな粉 A	1.2
																天塩	0.05
																米ぬか油	0.2
																水	1.2

※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。