2026年 11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。

2(月)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	16(月)	17(火)
	春里小リクエスト献立				東明小リクエスト献立					
牛乳 黒コッペパン 洋風わかめスープ 鶏肉とポテトのケチャップがらめ ブロッコリーサラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん 秋のカレー チョコタフィ 海藻サラダ 青じそドレッシング 生パイン	牛乳 うどん きつねうどんの汁 五平餅 和風サラダ 和風ドレッシング	牛乳 麦ごはん 合わせみそ汁 ホキの甘酢あんかけ ひじきの炒め煮 はちみつレモンゼリー	牛乳 コッペパン さつま芋のクリームスープ イカのバーベキューソース グリーンサラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 麦ごはん 春雨スープ 揚げギョウザ ビビンバの具 みかんゼリー	牛乳 麦ごはん なめこのみそ汁 鶏肉の照り焼き 筑前煮	牛乳 秋の香りごはん 豚肉と高野豆腐の揚げがらめ 大根サラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん ちゃんこ煮 シシャモの米粉揚げ おかかあえ 卓上しょうゆ りんご	牛乳 米粉コッペパン かぼちゃのポタージュ 豚肉のトマトソース まめ豆サラダ ソイドレッシング	牛乳 麦ごはん のこのこ汁 サバのみそかけ 白菜のゆかりあえ 可児っこ大豆（はちみつ）
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
黒コッペパン 55	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	うどん 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	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	アルファ化米 55 水 88 鶏もも切込み 15	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	米粉コッペパン 55	精白米 70 米粒麦（大麦） 7
ボンレスハム 10 たまねぎ 30 ホールコーン 10 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	豚ももスライス 18 米ぬか油 0.5 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 にんじん 15 さつまいもカット 20 しめじバラ 10 小麦粉 5.5 米ぬか油 3.9 カレー粉 0.5	にんじん 5 ささがきごぼう 8 干し椎茸 1 しめじバラ 8 白かまぼこ 8 冷凍油揚げ 8 カットねぎ 5 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 0.2 和風だしの素 1.2	だいこん 25 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 赤みそ 3 白みそ 4	ベーコン 6 たまねぎ 25 さつまいもカット 30 にんじん 8 ホールコーン 10 しめじバラ 8 小麦粉 4 米ぬか油 2.5 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 生クリーム 5	糸かまぼこ 8 白菜 10 たまねぎ 25 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	だいこん 15 たまねぎ 17 ●水煮なめこ 8 木綿豆腐 20 冷凍油揚げ 3 カットねぎ 5 煮干し（だし用） 2.5 赤みそ 3 白みそ 4	水 88 鶏もも切込み 15 にんじん 10 しめじバラ 8 さつまいもカット 10 干し椎茸（県産） 0.8 冷凍油揚げ 4 むき枝豆 8 濃口しょうゆ 4.5 清酒 2 三温糖 0.8 和風だしの素 0.7 天塩 0.2	鶏もも切込み 15 にんじん 8 ●うらごしかぼちゃ 20 ささがきごぼう 8 しめじバラ 8 白菜 30 糸こんにゃく 15 冷凍油揚げ 4 ●肉団子 15 白かまぼこ 8 カットねぎ 10 和風だしの素 0.8 薄口しょうゆ 3.5 天塩 0.12 本みりん 1 フレーク節（だし用） 2.5 ●シシャモ 24 清酒 1 おろししょうが 0.6 でんぷん 3 米粉 2 揚げ油（大豆油） 2.5 大豆水煮 10 むき枝豆 10 キャベツ 20 にんじん 10 きゅうり 15 糸かつお 0.5 卓上しょうゆ 1.8	牛乳（飲用） 206 かぼちゃカット 30 にんじん 8 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 糸こんにゃく 15 冷凍油揚げ 4 米粉 3 生クリーム 3 米ぬか油 0.3 豚ロース 50 赤ワイン 1.5 おろしにんにく 0.2 トマトケチャップ 4 ウスターソース 2 ダイストマト 3 三温糖 0.6 でんぷん 0.2 水 2 白菜 30 糸こんにゃく 15 天塩 0.2 白こしょう 0.02 米粉 3.5 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 1 でんぷん 0.2 さつまいもカット 40 きゅうり 15 ソイドレッシング 5	牛乳（飲用） 206 ●サバ 50 清酒 1.5 おろししょうが 0.5 赤みそ 2.5 三温糖 3 清酒 1.5 本みりん 1 でんぷん 0.2 水 4 白菜 30 緑豆もやし 20 きゅうり 10 にんじん 5 ゆかり粉 0.6 可児っこ大豆（はちみつ味） 8
ごまドレッシング 5	煎り大豆 12 三温糖 5.3 ピュアココア 1 米ぬか油 0.2 水 1.1 だいこん 30 きゅうり 15 ホールコーン 8 海藻ミックス 0.5 青じそドレッシング 5 ●生パイン 40	キャベツ 20 緑豆もやし 25 にんじん 8 和風ドレッシング 5	米ひじき 3.5 にんじん 10 ちくわスライス 8 つきこんにゃく 5 つき赤こんにゃく 4 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 はちみつレモンゼリー 60	玉葱ドレッシング 5	●イカ 50 白ワイン 1.5 おろしにんにく 0.1 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 キャベツ 20 きゅうり 12 小松菜 10 むき枝豆 8	ギョウザ 34 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 たけのこ水煮（千切り） 10 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 ●みかんゼリー 40	鶏もも 50 清酒 2 でんぷん 0.8 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 0.8 本みりん 2 清酒 1.5 でんぷん 0.3 水 3 乱切りごぼう 15 れんこん乱切り 15 にんじん 10 角こんにゃく 10 さやいんげん 5 ちくわスライス 10 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 2.3 三温糖 1.2 本みりん 1 清酒 1 和風だしの素 0.4	高野豆腐 角切り 4 調整豆乳 17.5 でんぷん 7 揚げ油（大豆油） 2.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.8 本みりん 1 清酒 1 水 3 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 ごまドレッシング 5	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 ●りんご 30	
小619 kcal・中783 kcal	675・865	666・784	666・826	604・756	624・812	601・764	606・749	600・761	659・822	653・822

※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。

18(水)	19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	30(月)			
歯の日献立		がんばれかにっこ！献立	和食の日献立			中部中リクエスト献立		小学校A		
牛乳 麦ごはん かぶのかきたま汁 厚揚げのそぼろあんかけ きんぴらごぼう ヨーグルト	牛乳 ソフト麺 ミートソース ワカサギのカリカリ揚げ ひじきサラダ 和風ドレッシング	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏肉とさつま芋の蜂蜜がらめ 小松菜のごまあえ 卓上しょうゆ みかん	牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 サワラのみそネーズがけ 大根と豚肉の煮物	牛乳 麦ごはん 親子煮 かぼちゃの天ぷら かおりたくあんあえ	牛乳 里芋ごはん 豚肉のコロコロ揚げ れんこんサラダ ソイドレッシング お米のババロア	牛乳 麦ごはん ワンタンスープ ユーリンチー 春雨サラダ 中華ドレッシング 果汁グミ（ぶどう味）	牛乳 コッペパン キャベツスープ サケのレモンソテー さつまいもサラダ マヨネーズ	牛乳 小型コッペパン 焼きそば サケのレモンソテー さつまいもサラダ マヨネーズ		
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	ソフト麺 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 88 鶏もも切込み 15	精白米 70 米粒麦（大麦） 7	コッペパン 55	コッペパン 45		
たまねぎ 20 カットえのき 8 かぶカット 15 液卵 15 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 0.2 でんぷん 0.5	豚ひき肉 25 赤ワイン 1.5 たまねぎ 50 にんじん 15 オリーブオイル 0.5 おろしにんにく 0.3 トマトケチャップ 20 トマトピューレ 7 ウスターソース 5 濃口しょうゆ 2.2 三温糖 0.4	里芋カット 15 だいこん 20 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 可児の手作りみそ 8	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	鶏もも切込み 20 にんじん 20 たまねぎ 45 干し椎茸 1 白かまぼこ 8 高野豆腐 千切り 5.5 液卵 30 でんぷん 0.6 和風だしの素 1 本みりん 1 薄口しょうゆ 4 天塩 0.15 三温糖 0.8 米ぬか油 0.5	豚もも角切り 50 清酒 1.5 おろししょうが 0.4 濃口しょうゆ 2.3 でんぷん 7 揚げ油（大豆油） 3.5 れんこんカット 15 きゅうり 10 キャベツ 15 ホールコーン 8 ソイドレッシング 5 ●お米のババロア（みかん） 40	ボンレスハム 8 にんじん 5 たまねぎ 15 白菜 20 ワンタン麺 4 にら 3 中華風だしの素 1 ガラスープ 10 薄口しょうゆ 2 天塩 0.2 鶏もも 50 清酒 1.5 でんぷん 8 揚げ油（大豆油） 3 濃口しょうゆ 3 本みりん 1.5 三温糖 2 米酢 3 カットねぎ 3 水 4 マロニー 3.5 キャベツ 25 チンゲン菜 15 ホールコーン 8 中華ドレッシング 5 果汁グミ（ぶどう味） 12	ボンレスハム 8 たまねぎ 25 にんじん 8 キャベツ 20 ホールコーン 10 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.18 乾燥パセリ 0.05 ●サケ 50 清酒 1.5 おろしにんにく 0.3 白こしょう 0.02 米粉 3.5 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 1 でんぷん 0.2 さつまいもカット 40 きゅうり 15 マヨネーズ 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 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 中華風だしの素 1 きざみしょうが 0.5 あおさ粉 0.15 ●サケ 50 清酒 1.5 おろしにんにく 0.3 白こしょう 0.02 米粉 3.5 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 1 でんぷん 0.2 さつまいもカット 40 きゅうり 15 マヨネーズ 7		
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 2.2 本みりん 1.2 清酒 1.2 和風だしの素 0.2 でんぷん 0.6 水 7.5	●ワカサギ 40 清酒 1.5 おろししょうが 0.6 濃口しょうゆ 1.5 カレー粉 0.6 でんぷん 4 米粉 4 揚げ油（大豆油） 5	鶏もも角切り 30 塩こうじ 0.1 清酒 0.5 でんぷん 2 米粉 2 さつまいもカット 25 揚げ油（大豆油） 4 清酒 2 はちみつ（可児市産） 2 三温糖 0.5 濃口しょうゆ 3 本みりん 3.5	●サワラ 50 清酒 2 濃口しょうゆ 0.3 三温糖 2.2 米酢 0.2 白みそ 2.4 ノンエッグマヨネーズ 3 粉辛子 0.04 清酒 2 水 1	三温糖 0.8 米ぬか油 0.5 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					
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 小松菜 12 ホールコーン 8 ひじきドライパック 3 和風ドレッシング 5	緑豆もやし 35 にんじん 10 小松菜 12 白ごま 1.5 すりごま 1.5 卓上しょうゆ 1.8 ●みかん 45	豚ももスライス 18 だいこん 55 にんじん 10 米ぬか油 0.5 和風だしの素 0.5 三温糖 2 濃口しょうゆ 3.6 清酒 1.5	キャベツ 28 小松菜 12 千切たくあん 8 かおり粉 0.3						
●ヨーグルト 80										
664・841	679・881	652・839	606・771	641・819	648・787	673・849	619・773	686		

今渡南小、春里小、旭小、南帷子小、今渡北小は、スープを焼きそばに変えます。

※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。