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)

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(飲用)	206
黒コッペパン	55
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
鶏もも角切り	30
清酒 下味	2
でんぷん	5
乱切りポテト	30
揚げ油(大豆油)	4.5
トマトケチャップ	4
ウスターソース	2
三温糖 タレ	0.2
水	2

鶏肉に下味をつける。でんぷんをまぶして、油で揚げる。

ポテトを油で揚げる。

タレを煮て、からめる。

小619 kcal・中783 kcal

4(水)

春里小リクエスト献立

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(飲用)	206
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
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
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
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
煎り大豆	12
三温糖 A	5.3
ピュアココア	1
米ぬか油	0.2
水	1.1

Aを煮る。

煎り大豆を入れて、乾くまで弱火でよく混ぜる。

5(木)

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(飲用)	206
うどん	70
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
●五平餅	80
すりごま	3.8
●粉末アーモンド	3.3
可児の手作りみそ	2.5
濃口しょうゆ	3.6
三温糖 A	7
本みりん	5
清酒	3.6

Aを煮てタレを作る。

五平餅にタレをつけて焼く。

666・784

6(金)

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(飲用)	206
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
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
●ホキ	50
清酒 下味	1.5
でんぷん	8
揚げ油(大豆油)	2
トマトケチャップ	3.5
三温糖 タレ	2
濃口しょうゆ	2
米酢	0.8
水	6
和風だしの素	0.5
はちみつレモンゼリー	60

ホキに下味をつける。

でんぷんをまぶして油で揚げる。

タレを煮て、かける。

666・826

9(月)

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(飲用)	206
コッペパン	55
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
●イカ	50
白ワイン 下味	1.5
おろしにんにく	0.1
濃口しょうゆ	2.2
三温糖 タレ	1
本みりん	1
おろしりんご	5
米酢	1
でんぷん	0.2
水	2

イカに下味をつけて焼く。

タレを煮て、かける。

604・756

10(火)

東明小リクエスト献立

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(飲用)	206
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
糸かまぼこ	8
白菜	10
たまねぎ	25
●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
ギョウザ	34
揚げ油(大豆油)	4
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

ギョウザを油で揚げる。

624・812

11(水)

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(飲用)	206
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
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
鶏もも	50
清酒 下味	2
でんぷん	0.8
濃口しょうゆ	2.5
三温糖 タレ	0.8
本みりん	2
清酒	1.5
でんぷん	0.3
水	3

鶏肉に下味をつけて焼く。

タレを煮て、かける。

601・764

12(木)

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(飲用)	206
豚もも角切り	30
清酒 下味	1
でんぷん	4
高野豆腐 角切り	4
調整豆乳 A	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 タレ	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

豚肉に下味をつける。でんぷんをまぶして、油で揚げる。

高野豆腐は、温めたAに浸して戻す。でんぷんをまぶして、油で揚げる。

タレを煮て、からめる。

606・749

13(金)

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(飲用)	206
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
鶏もも切込み	15
にんじん	8
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 下味	1
おろししょうが	0.6
でんぷん A	3
米粉	2
揚げ油(大豆油)	2.5

シシャモに下味をつける。

Aをまぶして、を油で揚げる。

600・761

16(月)

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(飲用)	206
米粉コッペパン	55
たまねぎ	30
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
豚ロース	50
赤ワイン 下味	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 タレ	0.6
でんぷん	0.2
水	2

豚肉に下味をつけて焼く。

タレを煮て、かける。

659・822

17(火)

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
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
里芋カット	20
だいこん	15
カットえのき	8
しめじバラ	8
干し椎茸	0.5
冷凍油揚げ	3
カットねぎ	5
フレーク節(だし用)	2.5
濃口しょうゆ	3.5
天塩	0.2
●サバ	50
清酒 下味	1.5
おろししょうが	0.5
赤みそ タレ	2.5
三温糖	3
清酒	1.5
本みりん	1
でんぷん	0.2
水	4
可児っこ大豆(はちみつ味)	8

サバに下味をつけて焼く。

タレを煮て、かける。

653・822

18(水)

歯の日献立

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(飲用)	206
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
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
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 タレ	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
三温糖	1.6
本みりん	1.5
和風だしの素	0.5
●ヨーグルト	80

生揚げを焼く。

タレを煮て、かける。

664・841

19(木)

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(飲用)	206
ソフト麺	80
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
洋風だしの素	0.8
天塩	0.1
白こしょう	0.02
ロリエ	0.01
米粉	6
●ワカサギ	40
清酒 下味	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 A	4
米粉	4
揚げ油(大豆油)	5

ワカサギに下味をつける。

Aをまぶして、油で揚げる。

679・881

20(金)

がんばれかにっこ！献立

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(飲用)	206
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
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
鶏もも角切り	30
塩こうじ 下味	0.1
清酒	0.5
でんぷん A	2
米粉	2
さつまいもカット	25
揚げ油(大豆油)	4
清酒 タレ	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

鶏肉に下味をつける。

Aをまぶして、油で揚げる。

さつまいもを油で揚げる。

タレを煮て、からめる。

652・839

24(火)

和食の日献立

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(飲用)	206
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
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
●サワラ	50
清酒 下味	2
濃口しょうゆ	0.3
三温糖 タレ	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

サワラに下味をつけて焼く。

タレを煮て、かける。

606・771

25(水)

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(飲用)	206
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
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
かぼちゃ天ぷら用	35
小麦粉 A	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

Aで衣を作る。

かぼちゃに衣をつけて油で揚げる。

641・819

26(木)

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(飲用)	206
アルファ化米	55
水	88
鶏もも切込み	15
にんじん	10
里芋カット	25
干し椎茸	0.8
冷凍油揚げ	4
むき枝豆	8
米ぬか油	0.5
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
豚もも角切り	50
清酒 下味	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

豚肉に下味をつける。

でんぷんをまぶして、油で揚げる。

648・787

27(金)

中部中リクエスト献立

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(飲用)	206
精白米	70
米粒麦(大麦)	7
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 下味	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 タレ	2
米酢	3
カットねぎ	3
水	4

鶏肉に下味をつける。

でんぷんをまぶして、油で揚げる。

タレを煮て、かける。

673・849

30(月)

小学校A

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(飲用)	206
コッペパン	55
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 下味	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 タレ	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

サケに下味をつけて、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。

今渡南小、春里小、池小、南帷子小、今渡北小は、スープを焼きそばに変えます。

619・773

30(月)

小学校A

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
コッペパン	45
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 下味	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 タレ	3
レモン果汁	3
白ワイン	1
でんぷん	0.2

686

※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。

※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。