2026年 12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。

1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	14(月)	
兼山小リクエスト献立				今渡北小リクエスト献立	歯の日献立					小学校B
牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 イカのコロコロ揚げ 中華サラダ 中華ドレッシング みかん	牛乳 麦ごはん 千切り野菜汁 豚肉の磯風味 ツナじゃが	牛乳 ラーメン 塩ラーメンの汁 ヤンニョムチキン まめ豆サラダ ソイドレッシング 杏仁豆腐	牛乳 麦ごはん 安納芋のみそ汁 サバの生姜焼き つぼ漬けあえ	牛乳 コッペパン 白菜スープ ハンバーグデミグラスソース 二色ポテトサラダ マヨネーズ 果汁グミ(青りんご味)	牛乳 麦ごはん みそおでん ワカサギの米粉揚げ ゆかりあえ	牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 鶏肉の照り焼き ひじきとれんこんの炒め煮 可児っこ大豆(はちみつ味)	牛乳 五色ピラフ ホキのレモンがらめ ブロッコリーサラダ ごまドレッシング アセロラゼリー	牛乳 麦ごはん けんちん汁 豚肉のねぎソース にんじんのおかかあえ 卓上しょうゆ	牛乳 黒コッペパン 肉団子のトマトスープ サケのハーブソテー ごぼうサラダ ごまドレッシング	牛乳 小型黒コッペパン 焼きそば サケのハーブソテー ごぼうサラダ ごまドレッシング
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	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	ラーメン 160	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 78 たまねぎ 20	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	黒コッペパン 55	黒コッペパン 45
冷凍豆腐 110 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 たまねぎ 20 にんじん 15 干し椎茸 0.5 たけのこ水煮(千切り) 10 カットねぎ 5 米ぬか油 0.5 赤みそ 4.2 濃口しょうゆ 3.5 中華風だしの素 1 豆板醤 0.2 コチジャン 0.2 三温糖 2 オイスターソース 0.6 でんぷん 2	だいこん 25 千切りごぼう 8 糸かまぼこ 5 カットえのき 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 0.2 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 あおさ粉 0.1	豚ももスライス 18 緑豆もやし 25 白菜 15 ホールコーン 8 カットねぎ 5 中華風だしの素 0.6 ●塩ラーメンスープの素 8 白こしょう 0.02 天塩 0.15 米ぬか油 0.5 鶏もも角切り 50 天塩 0.1 おろししょうが 0.2 清酒 1 でんぷん 7 米粉 1 揚げ油(大豆油) 3 おろしにんにく 0.25 トマトケチャップ 2.8 コチジャン 0.6 濃口しょうゆ 1.9 三温糖 2 清酒 0.4 水 2.3 白ごま 1 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 ●杏仁豆腐 40	安納芋カット 20 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 ●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 キャベツ 23 にんじん 12 きゅうり 10 つぼ漬け 8	たまねぎ 20 にんじん 8 白菜 25 ホールコーン 10 糸かまぼこ 5 チキンコンソメ 1.5 薄口しょうゆ 0.5 天塩 0.15 乾燥パセリ 0.05 ハンバーグ 60 トマトケチャップ 1.2 デミグラスソース 3.5 ウスターソース 0.6 三温糖 0.6 赤ワイン 1.5 でんぷん 0.15 水 3 さつまいもカット 25 じゃがいも(皮むき) 15 きゅうり 15 マヨネーズ 7 果汁グミ(青りんご味) 12	だいこん 40 里芋カット 20 うずら卵 20 ●豆ちくわ 15 角こんにゃく 15 ●玉はんぺん 20 角切昆布 1 フレーク節(だし用) 2 清酒 2 本みりん 1 赤みそ 5 濃口しょうゆ 0.8 三温糖 2.8 和風だしの素 0.5 ●ワカサギ 40 清酒 1 おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 2 でんぷん 3 米粉 2 揚げ油(大豆油) 3 緑豆もやし 35 にんじん 10 きゅうり 15 ゆかり粉 0.6	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 5 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3.5 天塩 0.2 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 米ひじき 2.5 れんこんカット 15 ちくわスライス 5 さやいんげん 10 つき赤こんにゃく 5 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 2.4 三温糖 1.5 清酒 1 本みりん 1 和風だしの素 0.6 可児っこ大豆(はちみつ味) 8	アルファ化米 55 水 78 たまねぎ 20 にんじん 10 むき枝豆 10 ホールコーン 8 カットウインナー 15 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 薄口しょうゆ 0.8 天塩 0.4 白こしょう 0.02 ●ホキ角切り 50 清酒 2 でんぷん 8 揚げ油(大豆油) 3.5 濃口しょうゆ 3 三温糖 3 レモン果汁 3 水 3 ブロッコリーカット 25 キャベツ 10 きゅうり 10 ごまドレッシング 5 アセロラゼリー 40	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 25 ごぼう輪切り 8 里芋カット 15 干し椎茸 0.5 ホールコーン 8 冷凍油揚げ 3 木綿豆腐 15 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 4 本みりん 1 天塩 0.15 豚もも角切り 50 清酒 1.5 でんぷん 8 揚げ油(大豆油) 3 濃口しょうゆ 2.5 本みりん 1.2 三温糖 1.8 米酢 3 カットねぎ 3 水 4 にんじん 25 緑豆もやし 20 小松菜 10 糸かつお 0.5 卓上しょうゆ 1.8	●肉団子 20 たまねぎ 25 にんじん 10 キャベツ 15 ホールコーン 10 オリーブオイル 0.2 おろしにんにく 0.1 フレーク節(だし用) 2.5 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 ●サケ 50 白ワイン 1.5 天塩 0.3 おろしにんにく 0.2 黒こしょう 0.02 レモン果汁 1 バジル粉 0.03 オレガノ 0.01 米粉 1 でんぷん 4 オリーブオイル 1 米ぬか油 0.6 千切りごぼう 28 きゅうり 15 ごまドレッシング 5	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 白ワイン 1.5 天塩 0.3 おろしにんにく 0.2 黒こしょう 0.02 レモン果汁 1 バジル粉 0.03 オレガノ 0.01 米粉 1 でんぷん 4 オリーブオイル 1 米ぬか油 0.6 千切りごぼう 28 きゅうり 15 ごまドレッシング 5
小694 kcal・中889 kcal	629・810	642・770	657・834	642・804	605・783	608・767	619・751	602・779	605・747	638

土田小、帷子小、東明小、広見小、桜ケ丘小、兼山小は、スープを焼きそばに変えます。

15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)		
蘇南中リクエスト献立			がんばれかにっこ！献立	お楽しみ献立	冬至献立	年越し献立				
牛乳 麦ごはん ゆばのすまし汁 かぼちゃの天ぷら 友禅ご飯の具 ぶどうゼリー	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 チキンチキンごぼう ちぢみ小松菜のごまあえ 卓上しょうゆ	牛乳 うどん カレーうどんの汁 サワラの甘だれ焼き 海藻サラダ 玉葱ドレッシング	牛乳 麦ごはん かぶとささみの中華スープ 豚肉の揚げがらめ チンゲン菜サラダ 棒々鶏ドレッシング	牛乳 コッペパン 白菜のクリームシチュー 鶏肉のオリーブオイル焼き 大根サラダ イタリアンドレッシング クリスマスケーキ	牛乳 麦ごはん かぼちゃの白みそ汁 厚揚げのそぼろあんかけ れんこんのきんぴら	牛乳 麦ごはん のりふりかけ 年越しのおかず 丸干しイワシのから揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ りんご	牛乳 ツナとひじきのごはん 豚肉とポテトのみそがらめ もやしサラダ 和風ドレッシング はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん トックスープ 春巻き 豚キムチ		
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	うどん 80 鶏もも切込み 18 たまねぎ 35 にんじん 12 干し椎茸 1 冷凍油揚げ 7 カットねぎ 7 フレーク節(だし用) 2.5 濃口しょうゆ 4.8 カレールウ 10 和風だしの素 0.5 本みりん 2 ●サワラ 50 清酒 1.5 おろししょうが 0.5 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1.2 本みりん 2 でんぷん 0.2 水 5.5 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 玉葱ドレッシング 5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 ●ささみ水煮 10 かぶカット 25 たまねぎ 20 ホールコーン 10 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 2.3 天塩 0.25 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 2 緑豆もやし 40 チンゲン菜 20 にんじん 10 棒々鶏ドレッシング 5	コッペパン 55 ベーコン 8 たまねぎ 30 にんじん 10 白菜 20 じゃがいも(皮むき) 20 小麦粉 4 米ぬか油 3 牛乳(調理用) 30 洋風だしの素 1.2 天塩 0.35 白こしょう 0.02 鶏もも 50 白ワイン 1.5 天塩 0.25 白こしょう 0.02 おろしにんにく 0.2 薄口しょうゆ 0.8 レモン果汁 1 オリーブオイル 0.3 だいこん 40 きゅうり 15 ホールコーン 10 イタリアンドレッシング 5 ●クリスマスケーキ 30	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 かぼちゃカット 25 たまねぎ 15 だいこん 20 カットえのき 8 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 白みそ 8 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 れんこんカット 30 にんじん 10 つきこんにゃく 8 つき赤こんにゃく 4 ちくわスライス 8 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 2 三温糖 1.2 本みりん 1 和風だしの素 0.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 のりふりかけ 2 だいこん 30 にんじん 10 乱切りごぼう 10 里芋カット 15 冷凍油揚げ 5 焼き豆腐 15 ●糸こんぶ 0.8 フレーク節(だし用) 2.5 和風だしの素 0.8 濃口しょうゆ 3.5 本みりん 1 清酒 2 三温糖 0.8 天塩 0.1 ●丸干しイワシ 30 清酒 1.5 でんぷん 2 米粉 2 揚げ油(大豆油) 2.5 キャベツ 30 小松菜 12 にんじん 8 刻みのり 0.3 すりごま 2 卓上しょうゆ 1.8 ●りんご 30	アルファ化米 55 水 88 ツナ油漬 15 にんじん 10 米ひじき 1 干し椎茸(県産) 0.8 冷凍油揚げ 4 五目切りこんにゃく 10 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 30 清酒 2 おろししょうが 0.6 でんぷん 5 乱切りポテト 35 揚げ油(大豆油) 4.5 赤みそ 2.5 濃口しょうゆ 1 三温糖 2 本みりん 1 清酒 1 水 4 緑豆もやし 35 にんじん 10 きゅうり 15 和風ドレッシング 5 はちみつレモンゼリー 60	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 糸かまぼこ 5 干し椎茸 0.5 たまねぎ 20 白菜 20 ●トック 10 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 0.2 春巻き 50 揚げ油(大豆油) 4 豚ももスライス 25 清酒 1.2 オイスターソース 1 にんじん 10 キャベツ 30 チンゲン菜 10 白菜キムチ 10 米ぬか油 0.5 濃口しょうゆ 0.8 中華風だしの素 0.5 でんぷん 0.3		
630・798	623・806	659・791	621・799	676・824	601・780	600・752	655・784	663・880		

※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。