

2025年 5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(木)		2(金)		7(水)		8(木)		9(金)		12(月)		13(火)		14(水)		15(木)		16(金)		19(月)	
		こどもの日献立																			
牛乳 ソフト麺 ミートソース ひじきポテト グリーンサラダ イタリアンドレッシング		牛乳 麦ごはん ふのすまし汁 鶏肉の照り焼き たけのことツナの土佐煮 ちまき		牛乳 麦ごはん 茎わかめとささみのスープ 春巻き 切干大根の中華サラダ 中華ドレッシング		牛乳 山菜ツナごはん 鶏肉の磯風味 にんじんのごまあえ 卓上しょうゆ		牛乳 麦ごはん 厚揚げのみそ汁 サバの生姜焼き きんぴらごぼう		牛乳 黒コッペパン にんじんのポタージュ メルルーサのレモン味 まめ豆サラダ ソイドレッシング		牛乳 麦ごはん 白みそ汁 ハンバーグ照り焼きソース キャベツのおかかあえ 卓上しょうゆ 可児っこ大豆(はちみつ)		牛乳 麦ごはん ポークカレー お茶豆 大根サラダ 玉葱ドレッシング		牛乳 ラーメン 豚骨ラーメンの汁 鶏肉のから揚げ チンゲン菜サラダ 和風ドレッシング ヨーグルト		牛乳 麦ごはん かきたま汁 厚揚げのそぼろあんかけ ツナじゃが		牛乳 お茶コッペパン クリームシチュー サケのハーブソテー シャキシャキサラダ 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
ソフト麺	80	精白米	70	精白米	70	アルファ化米	55	精白米	70	黒コッペパン	55	精白米	70	精白米	70	ラーメン	160	精白米	70	お茶コッペパン	55
		米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	水	88	米粒麦(大麦)	7			米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7			米粒麦(大麦)	7		
豚ひき肉	25					ツナ油漬	20			ベーコン	5			豚ももスライス	18					鶏もも切込み	10
赤ワイン	1.5	しめじバラ	8	●ささみ水煮	10	●山菜水煮	10	だいこん	15	たまねぎ	30	だいこん	25	豚ももスライス	15	にんじん	15	たまねぎ	25	たまねぎ	30
たまねぎ	50	だいこん	20	たまねぎ	30	冷凍油揚げ	4	たまねぎ	20	にんじん	15	しめじバラ	5	米ぬか油	0.5	キャベツ	25	カットえのき	8	にんじん	15
にんじん	15	白かまぼこ	5	ホールコーン	10	五目切りこんにやく	8	カットえのき	5	●にんじんペースト	20	木綿豆腐	25	赤ワイン	1.5	カットねぎ	5	木綿豆腐	15	キャベツ	20
●オリーブオイル	0.5	カットわかめ	0.15	カットえのき	8	米ぬか油	0.5	冷凍厚揚げ	20	牛乳(調理用)	30	冷凍油揚げ	3	おろししょうが	0.6	米ぬか油	0.3	液卵	15	じゃがいも(皮むき)	20
おろしにんにく	0.3	麴	0.8	●茎わかめ	6	濃口しょうゆ	4.5	カットわかめ	0.2	洋風だしの素	1.5	カットわかめ	0.2	おろしにんにく	0.4	中華風だしの素	1.2	カットわかめ	0.2	小麦粉	4.2
トマトケチャップ	20	カットねぎ	5	カットねぎ	5	清酒	2	カットねぎ	5	天塩	0.35	カットねぎ	5	たまねぎ	45	●豚骨スープの素	6	カットねぎ	5	米ぬか油	2.8
トマトピューレ	7	フleur節(だし用)	2.5	中華風だしの素	1	三温糖	0.8	煮干し(だし用)	2.5	白こしょう	0.02	煮干し(だし用)	2.5	じゃがいも(皮むき)	35	濃口しょうゆ	2	フleur節(だし用)	2.5	牛乳(調理用)	3.0
ウスターソース	5	薄口しょうゆ	3.5	ガラスープ	10	和風だしの素	0.7	赤みそ	3	米粉	3.5	白みそ	8	にんじん	15	清酒	1	薄口しょうゆ	3	洋風だしの素	12
濃口しょうゆ	2.2	天塩	0.15	薄口しょうゆ	2	天塩	0.2	白みそ	4	生クリーム	3			小麦粉	5.5	本みりん	0.5	天塩	0.2	天塩	0.35
三温糖	0.5			天塩	0.2					乾燥パセリ	0.05			米ぬか油	3.9	おろしにんにく	0.2	でんぷん	0.5	白こしょう	0.02
洋風だしの素	0.8	鶏もも	50			鶏もも角切り	50	●サバ	50			ハンバーグ	60	濃口しょうゆ	2	カレー粉	0.5	天塩	0.15		
天塩	0.1	濃口しょうゆ	0.5	春巻き	50	清酒	1.5	清酒	1.5	●メルルーサ	50			濃口しょうゆ	1	ロリエ	0.01	白こしょう	0.02	生揚げ	50
白こしょう	0.02	でんぷん	1	揚げ油(大豆油)	4	おろししょうが	0.4	濃口しょうゆ	2.4	清酒	2	清酒	2	清酒	2	クミン	0.03			鶏ひき肉	1.5
ロリエ	0.01	清酒	2			濃口しょうゆ	2.3	三温糖	1.2	でんぷん	8	本みりん	8	本みりん	0.01	セロリ	0.01			おろししょうが	0.6
米粉	6	濃口しょうゆ	2.5	切り干し大根	3.5	でんぷん	7	本みりん	1	揚げ油(大豆油)	3.5	でんぷん	0.4	ガラマサラ	0.01	清酒	1.5	薄口しょうゆ	3.8	おろしにんにく	0.3
		三温糖	0.8	緑豆もやし	18	揚げ油(大豆油)	3.5	清酒	1	濃口しょうゆ	3	水	3.5	洋風だしの素	1.3	おろしにんにく	0.3	三温糖	2.2	黒こしょう	0.02
乱切りポテト	65	本みりん	2	チンゲン菜	12	あおさ粉	0.1	おろししょうが	0.5	三温糖	3	キャベツ	30	ウスターソース	4.5	トマトケチャップ	4.5	おろししょうが	1	本みりん	1.2
揚げ油(大豆油)	2.5	清酒	1.5	にんじん	8			でんぷん	0.2	レモン果汁	3	小松菜	3	濃口しょうゆ	1	でんぷん	9	和風だしの素	0.2	バジル粉	0.03
●有塩バター	0.6	でんぷん	0.3			にんじん	30	水	4	水	4	にんじん	8	おろしりんご	3	揚げ油(大豆油)	4	でんぷん	0.6	オレガノ	0.01
ひじきドライパック	5	水	3.5	中華ドレッシング	5	小松菜	12					糸かつお	0.5		3		水	8	米粉	1	
濃口しょうゆ	1.2					さやいんげん	8	干切りごぼう	30	大豆水煮	10								でんぷん	4	
本みりん	2	ツナ油漬	8			白ごま	1.5	にんじん	12	むき枝豆	10								●オリーブオイル	1	
水	0.6	●たけのこ	35			すりごま	2	つきこんにやく	4	キャベツ	20	卓上しょうゆ	1.8	卓上しょうゆ	1.8					米ぬか油	0.5
あおさ粉	0.1	にんじん	8					つき赤こんにやく	5	にんじん	10										
		さやえんどう	3			卓上しょうゆ	1.8	さやいんげん	8												
キャベツ	20	●かつお節	1			米ぬか油	0.7	ソイドレッシング	5												
きゅうり	12	米ぬか油	0.5			濃口しょうゆ	2.3														
小松菜	10	濃口しょうゆ	2.4			三温糖	1.6														
むき枝豆	8	三温糖	1.2			本みりん	1.5														
		清酒	1			和風だしの素	0.5														
イタリアンドレッシング	5	本みりん	1																		
		和風だしの素	0.5																		
		●ちまき	50																		
小653 kcal・中850 kcal	694・852	618・823	602・747	662・838	639・806	607・780	651・841	637・748	632・824	636・800											

※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人当たりの使用量は、小学校3・4年生の量です。中学校は1.3倍量です。

20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	26(月)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)
がんばれか！にっこ！献立					小学校A		歯の日献立		
牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 鶏むね肉のお茶から揚げ キャベツの磯香あえ 卓上しょうゆ	牛乳 麦ごはん もずく汁 かぼちゃコロッケ 友禅ご飯の具	牛乳 チキン中華ピラフ 豚肉のコリアン揚げ 海藻サラダ 中華ドレッシング ももゼリー	牛乳 麦ごはん 大根汁 サワらのみそネーズがけ ひじきとごぼうの炒め煮 オレンジ	牛乳 コッペパン アルファベットスープ イカのコロコロ揚げ 二色ポテトサラダ マヨネーズ 生パイン	牛乳 小型コッペパン 焼きそば イカのコロコロ揚げ チキンコンソメ マヨネーズ 生パイン	牛乳 麦ごはん 鶏ごぼう汁 豚肉のスタミナ焼き ゆかりあえ	牛乳 麦ごはん 豆腐チゲ キビナゴの甘酢あん 春雨サラダ 棒々鶏ドレッシング	牛乳 うどん きつねうどんの汁 ちくわの天ぷら つぼ漬けあえ 果汁グミ(青りんご味)	牛乳 麦ごはん 玉ねぎのみそ汁 鶏肉のねぎだれ焼き 大根と豚肉の煮物
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	精白米	70	アルファ化米	55	精白米	70	精白米	70
米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7	水	73	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7
たまねぎ	15	たまねぎ	30	にんじん	10	だいこん	30	たまねぎ	35
だいこん	15	カットえのき	6	たけのこ水煮(短冊)	8	カットえのき	8	キャベツ	15
木綿豆腐	25	木綿豆腐	20	カットねぎ	5	鶏もも切込み	15	豚ももスライス	18
冷凍油揚げ	3	白かまぼこ	5	むき枝豆	8	木綿豆腐	15	ホールコーン	10
カットわかめ	0.2	●もずく	5	鶏もも切込み	15	カットねぎ	5	フleur節(だし用)	2.5
カットねぎ	5	カットねぎ	5	米ぬか油	0.7	フleur節(だし用)	2.5	チキンコンソメ	1.5
煮干し(だし用)	2.5	フleur節(だし用)	2.5	ガラスープ	5	薄口しょうゆ	3.5	薄口しょうゆ	5.5
可児の手作りみそ	8.5	薄口しょうゆ	4	中華風だしの素	1.5	天塩	0.15	天塩	0.18
		天塩	0.15	濃口しょうゆ	1			中華風だしの素	0.5
鶏むね角切り	50	清酒	1.5	●サワラ	50	●イカ角切り	50	きざみしょうが	0.5
清酒	1.5	●かぼちゃコロッケ	50	天塩	0.3	ノンエッグマヨネーズ	0.8	清酒	2
天塩	0.35	揚げ油(大豆油)	4	白こしょう	0.02	清酒	2	おろししょうが	0.4
おろししょうが	0.5			濃口しょうゆ	0.4	濃口しょうゆ	1.5	●イカ角切り	50
おろしにんにく	0.5	鶏ひき肉	25	豚もも角切り	50	三温糖	2.2	でんぷん	7
薄口しょうゆ	0.5	おろししょうが	0.2	清酒	1	米酢	0.2	揚げ油(大豆油)	3.5
微粉末茶	0.6	三温糖	2.1	でんぷん	8	白みそ	2.3	さつまいもカット	20
でんぷん	7	清酒	1.2	揚げ油(大豆油)	3.5	ノンエッグマヨネーズ	2.5	粉辛子	0.04
米粉	1	薄口しょうゆ	2.3	濃口しょうゆ	2.5	粉辛子	0.04	じゃがいも(皮むき)	20
粉茶	0.2	米ぬか油	0.3	三温糖	2.2	清酒	2	きゅうり	15
揚げ油(大豆油)	3.5	にんじん	30	米酢	1.5	水	1	マヨネーズ	7
		冷凍炒り卵	20	おろしにんにく	0.1			じゃがいも(皮むき)	20
キャベツ	30	角きざみのり	0.5	コチジャン	0.6	米ひじき	2.5		
小松菜	12			清酒	0.5	にんじん	10	●生パイン	40
にんじん	8	水	2.5	ささがきごぼう	10	鶏ひき肉	12		
刻みのり	0.3			緑豆もやし	30	つき赤こんにやく	5		
すりごま	2.8			きゅうり	15	米ぬか油	0.6		
				ホールコーン	8	濃口しょうゆ	2.2		
卓上しょうゆ	1.8			海藻ミックス	0.5	三温糖	1.5		
				清酒	1.2				
				中華ドレッシング	5	本みりん	1		
				和風だしの素	0.5				
				●ももゼリー	50	●オレンジ	30		
601・777	622・801	625・758	616・788	612・765	670	617・784	610・789	627・767	616・785

※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中央会から一部補助を受けています。