

2024年 6月 学校給食予定献立表

可児市学校給食センター

* 上段は献立名、分量は小学校分量、単位はすべて(g)です。

3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)	17(月)
カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間	カミカミ週間			がんばれかにっこ！献立			
牛乳 コッペパン トマトスープ ハンバーグ照り焼きソース ごぼうサラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん わかめスープ かぼちゃの韓国風天ぷら びびんパの具 味付小魚	牛乳 麦ごはん 鶏団子汁 ツバスの照り焼き つば漬けあえ 生パン	牛乳 ナン キーマカレー コーンコロッケ 切干大根のサラダ 棒々鶏ドレッシング アセロラゼリー	牛乳 麦ごはん 大根と厚揚げのみそ汁 かつおとポテトの梅がらめ ひじきの炒め煮	牛乳 米粉コッペパン かぼちゃのポターージュ 鶏肉のレモンがらめ にんじんサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 麦ごはん 玉ねぎの白みそ汁 豚肉の生姜焼き ゆかりあえ	牛乳 麦ごはん 親子煮 アユの米粉揚げ キャベツのごまあえ 卓上しようゆ <small>可児っこ大豆(はちみつ味)</small>	牛乳 ソフト麺 ミートソース ホキのコロコロ揚げ わかめサラダ 和風ドレッシング	牛乳 麦ごはん 大根汁 厚揚げの肉みそがけ 筑前煮 メロン	牛乳 コッペパン ミネストローネ 鶏肉のマーレードソース 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
コッペパン 55 カットウインナー 15 たまねぎ 25 にんじん 10 キャベツ 15 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	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 1 中華風だしの素 1 ガラスープ 10 薄口しようゆ 1.5 天塩 0.15 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 おろしにんにく 0.3 コチジャン 1 薄口しようゆ 1.3 揚げ油(大豆油) 4	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 20 ささがきごぼう 10 木綿豆腐 15 五目切りこんにやく 8 油揚げ 5 ほうれん草入り鶏団子 1 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 3 ツバス 50 清酒 1.5 濃口しようゆ 2.5 三温糖 1.7 本みりん 1 清酒 1 でんぷん 1 水 4	豚ひき肉 25 たまねぎ 45 じゃがいも(皮むき) 25 にんじん 15 米ぬか油 0.5 冷凍厚揚げ 20 おろししょうが 0.8 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 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 濃口しようゆ 1 おろしりんご 3 チャツネ 4 天塩 0.3 ねり梅 1.5 水 3	たまねぎ 30 かぼちゃカット 30 うらこしかぼちゃ 20 カットえのき 5 牛乳(調理解) 30 洋風だしの素 20 天塩 0.2 白こしょう 5 カットねぎ 0.02 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 4 鶏もも切込み 50 豚ロース 50 清酒 1.5 でんぷん 9 揚げ油(大豆油) 3.5 薄口しようゆ 2.3 三温糖 2.3 本みりん 1 清酒 1 レモン果汁 4.5 清酒 0.8 水 1.8 にんじん 25 キャベツ 15 きゅうり 8 イタリアドレッシング 5 ゆかり粉 0.6	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 たまねぎ 30 かぼちゃカット 30 だいこん 15 にんじん 20 カットえのき 5 牛乳(調理解) 30 洋風だしの素 20 木綿豆腐 1.5 油揚げ 3 白かまぼこ 1 キャベツ 5 冷凍豆腐 30 煮干し(だし用) 2.5 白みそ 8 鶏もも切込み 50 豚ロース 50 清酒 1.5 でんぷん 9 揚げ油(大豆油) 3.5 濃口しようゆ 2.8 三温糖 1.3 米ぬか油 0.5 本みりん 1 アユ開き 30 清酒 1.5 薄口しようゆ 0.6 天塩 0.2 でんぷん 4.5 米粉 2 揚げ油(大豆油) 3 キャベツ 30 緑豆もやし 35 にんじん 10 きゅうり 15 ゆかり粉 0.6	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 たまねぎ 20 だいこん 15 にんじん 5 たまねぎ 45 オリーブオイル 1 白かまぼこ 0.5 おろしにんにく 0.3 冷凍豆腐 30 トマトケチャップ 20 薄口しようゆ 7 ウスターソース 5 濃口しようゆ 2.2 本みりん 1 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 本みりん 6 でんぷん 1 ホキ角切り 50 水 2 鶏もも切込み 10 乱切りごぼう 1.5 だし(こ水煮(ハーブ)) 7 にんじん 10 角こんにやく 5 さいいんげん 30 米ぬか油 15 濃口しようゆ 8 三温糖 0.35 薄口しようゆ 1.8 和風ドレッシング 5 <small>可児っこ大豆(はちみつ味)</small> 8 和風だしの素 0.4 メロン 50	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 コッペパン 55 ベーコン 8 たまねぎ 25 にんじん 10 キャベツ 15 大豆水煮 10 シエルマカロニ 5 オリーブオイル 0.3 おろしにんにく 0.1 チキンコンソメ 1.5 トマトケチャップ 1.5 天塩 0.15 おろししょうが 5 豚ひき肉 12 天塩 0.15 乾燥パセリ 0.05 鶏もも 50 白ワイン 1.5 白ワイン 1 おろしにんにく 0.2 濃口しようゆ 2 三温糖 0.5 本みりん 1 白ワイン 1 濃口しようゆ 1 三温糖 0.5 水 10 おろしにんにく 2 濃口しようゆ 1 白ワイン 1 マーレードジャム 5 でんぷん 0.15 水 3.5 緑豆もやし 25 千切りごぼう 15 にんじん 10			
小607 kcal・中771 kcal	611・780	654・827	633・838	602・779	647・819	611・780	677・866	672・871	610・787	600・746

※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。

17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)	24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)
小学校B									歯の日献立
牛乳 小型コッペパン 焼きそば 鶏肉のマーレードソース シャキシャキサラダ ごまドレッシング	牛乳 麦ごはん 合わせみそ汁 サバのごまだれがけ きんぴらごぼう	牛乳 麦ごはん 冬瓜汁 豚肉のみそがらめ 卓上しようゆ	牛乳 枝豆とひじきのごはん アジの甘酢かけ 大根サラダ 青じそドレッシング はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん キャベツのみそ汁 鶏肉の照り焼き ツナじゃが	牛乳 食パン チョコクリーム レタススープ 豚肉のアーモンドがらめ かぼちゃサラダ マヨネーズ	牛乳 麦ごはん ワンタンスープ 鶏肉のから揚げ 豚キムチ 冷凍みかん	牛乳 麦ごはん チキンカレー チョコタフィ 福神漬けあえ	牛乳 うどん 五目うどんの汁 ちくわの天ぷら かおりたくあんあえ ヨーグルト	牛乳 麦ごはん 豆腐汁 サワらのみそネーズがけ 卓上しようゆ 果汁グミ(ぶどう味)
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
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 12 オイスターソース 2 天塩 0.15 きざみしょうが 0.5 あおさ粉 0.15 鶏もも 50 白ワイン 1.5 おろしにんにく 0.2 濃口しようゆ 2 三温糖 0.5 本みりん 1 白ワイン 1 マーレードジャム 5 でんぷん 0.15 水 3.5 緑豆もやし 25 千切りごぼう 15 にんじん 10 ごまドレッシング 5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 だいこん 25 カットえのき 10 木綿豆腐 20 油揚げ 40 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 濃口しようゆ 2.3 白みそ 2 清酒 1 でんぷん 0.3 白ごま 1 千切りごぼう 30 にんじん 10 つきこんにやく 7 つき赤こんにやく 15 さいいんげん 8 米ぬか油 0.5 濃口しようゆ 2.3 三温糖 1.6 本みりん 1.5 和風だしの素 0.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 とうがんカット 45 しめじパラ 5 白かまぼこ 2 カットねぎ 3 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しようゆ 5 天塩 0.15 おろししょうが 0.6 豚もも角切り 50 清酒 2 でんぷん 7 揚げ油(大豆油) 4.5 白みそ 3.5 濃口しようゆ 0.6 おろししょうが 0.7 アジ 50 清酒 1.5 おろししょうが 0.5 でんぷん 8 揚げ油(大豆油) 3.5 本みりん 2 にんじん 10 米酢 2.5 水 5 だいこん 40 きゅうり 15 にんじん 10 青じそドレッシング 5 はちみつレモンゼリー 60	アルファ化米 55 水 88 鶏もも切込み 15 にんじん 8 たまねぎ 15 カツエのき 0.8 冷凍厚揚げ 4 カットわかめ 0.2 五目切りこんにやく 10 むぎ枝豆 7 米ぬか油 0.5 濃口しようゆ 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 50 豚もも角切り 50 清酒 1.5 濃口しようゆ 2.5 おろししょうが 0.6 でんぷん 7 揚げ油(大豆油) 4.5 水 1 じゃがいもカット 50 にんじん 10 たまねぎ 25 ツナ油漬 10 米ぬか油 0.5 三温糖 2 清酒 1.2 濃口しようゆ 2.8 本みりん 1.3 和風だしの素 0.5	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 食パン 55 チョコクリーム 15 ポンスレスハム 10 レタス 20 たまねぎ 20 にんじん 8 ホールコーン 5 チキンコンソメ 1.5 赤みそ 3 白みそ 4 豚もも 50 豚もも角切り 50 清酒 1.5 おろししょうが 0.6 でんぷん 7 揚げ油(大豆油) 4.5 三温糖 2 清酒 1 水 7 ダイスアーモンド 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 濃口しようゆ 0.8 水 1.1 冷凍みかん 45	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 食パン 55 精白米 70 米粒麦(大麦) 7 たまねぎ 15 ポンスレスハム 10 レタス 20 たまねぎ 20 にんじん 8 ホールコーン 5 チキンコンソメ 1.5 赤みそ 3 白みそ 4 鶏もも 50 豚もも角切り 50 清酒 1.5 おろししょうが 0.6 でんぷん 7 揚げ油(大豆油) 4.5 三温糖 2 清酒 1 水 7 ダイスアーモンド 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 濃口しようゆ 0.8 水 1.1 冷凍みかん 45	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 うどん 80 鶏もも切込み 12 たまねぎ 15 米ぬか油 0.5 にんじん 8 ささがきごぼう 5 干し椎茸 0.5 白かまぼこ 8 油揚げ 4 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しようゆ 5.5 本みりん 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 濃口しようゆ 1 おろしりんご 3 キャベツ 3 きゅうり 8 天塩 0.3 小松菜 12 千切たくあん 8 白ごま 1.5 すりごま 1.5 ヨーグルト 65 卓上しようゆ 1.8 果汁グミ(ぶどう味) 12	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 うどん 80 鶏もも切込み 12 たまねぎ 15 米ぬか油 0.5 にんじん 8 ささがきごぼう 5 干し椎茸 0.5 白かまぼこ 8 油揚げ 4 フレーク節(だし用) 2.5 薄口しようゆ 5.5 本みりん 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 濃口しようゆ 1 おろしりんご 3 キャベツ 3 きゅうり 8 天塩 0.3 小松菜 12 千切たくあん 8 白ごま 1.5 すりごま 1.5 ヨーグルト 65 卓上しようゆ 1.8 果汁グミ(ぶどう味) 12		
642	606・771	600・773	637・759	639・814	700・873	679・865	633・818	620・754	600・760

土田小、帷子小、東明小、広見小、桜ヶ丘小、兼山小は、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中央会から一部補助を受けています。