



## ご入学・ご進級おめでとうございます。

新年度のスタートです。給食がみなさんの「笑顔のもと」になるように今年度もおいしい給食を作りますので、楽しみにしててくださいね。

献立は可児市のホームページにのせています。

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。

### 《献立表に使われているマークの紹介》

#### モリモリキング



可児市でとれた食材を使った日についています。

#### かにまめくん



可児市でとれた大豆や可児市の大豆で作ったみそを使った日についています。

#### かんちゃん



よくかんで食べる献立の日についています。

#### せんいマン



おなかの調子をよくしてくれる食物せんいが多い献立の日についています。

※都合により献立を変更することがあります。

※牛乳は毎日つきます。

◎学校配達

①ドレッシング

①卓上しょうゆ

### 【今月のモリモリキング】

- ◆ 可児の手作りみそ
- ◆ 可児っこ大豆(はちみつ味)
- ◆ 赤米
- ◆ アルファ化米(ほしじるし)
- ◆ ねぎ

可児市産だよ



#### 10日(水)

きんぴらごぼう

◎オレンジ

とりにくのしょうがやき

むぎごはん あわせみそしる

#### 11日(木)

◎グリーンサラダ

◎はちみつレモンゼリー

ごしきピラフ しろみぎかなのあますあんかけ

#### 12日(金)

ビビンバのぐ

はるまき(小1本・中2本)

むぎごはん ちゅうかスープ

#### 15日(月)

◎にんじんサラダ

ホキのレモンがらめ

くろコッパン とうにゅうコーンスープ

#### 16日(火)

◎キャベツのいそかあえ

◎おひゆいクレープ

とりにくのてりやき

なめし はるのすましじる

入学・進級お祝い献立

#### 17日(水)

きりぼしだいこんのもの

サバのしょうがやき

むぎごはん 可児のみそしる

#### 18日(木)

かおりたくあんあえ

かじゅうクミ(ぶどうあじ)

うどん

きつねうどんのしる なのはなコロッケ

歯の日献立

#### 19日(金)

◎かいそうサラダ

ハヤシライス イカのコロコロあげ

#### 22日(月)

◎まめまめサラダ

ウインナーのトマトソース

コッパン レタススープ

#### 23日(火)

にくじゃが

可児っこたいず(はちみつあじ)

サワラのみそネーズがけ

むぎごはん ふのすましじる

#### 24日(水)

ゆかりあえ

ぶたにくのしおこうじやき

可児のあかまいごはん なめこのみそしる

がんばれかっこ!献立

#### 25日(木)

◎キャベツのごまあえ

◎ヨーグルト

ごもくごはん シシャモフライ

#### 26日(金)

ぶたどんのぐ

かぼちゃのてんぷら

むぎごはん しろみそしる

#### 29日(月)

昭和の日

#### 30日(火)

◎アスパラサラダ

ポークカレーライス チョコタフィ

### 「がんばれかっこ!献立」とは?

可児市や岐阜県でとれた地産物を使った献立を出します。地元のおいしい食べ物を食べて、笑顔で元気に学校生活を送ってください。

### がんばれかっこ!献立

#### 可児の赤米ごはん

可児市で作られた古代米を使ったごはんです。



笑顔のもと

# 2024年 4月 学校給食予定献立表

\* 上段は献立名、分量は小学校分量、単位はすべて(g)です。

可児市学校給食センター

10(水)	11(木)	12(金)	15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	24(水)	
				入学・進級お祝い献立					歯の日献立		
牛乳 麦ごはん 合わせみそ汁 鶏肉の生巻焼き きんぴらごぼう オレンジ	牛乳 五色ピラフ 白身魚の甘酢あんかけ グリーンサラダ イタリアンドレッシング はちみつレモンゼリー	牛乳 麦ごはん 中華スープ 春巻き ピピンバの具	牛乳 黒コッパン 豆乳コーンスープ ホキのレモンがらめ にんじんサラダ 和風ドレッシング	牛乳 菜飯 春のすまし汁 鶏肉の照り焼き キャベツの磯香あえ 卓上しようゆ お祝いクレープ	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 サバの生巻焼き 切干大根の煮物	牛乳 うどん きつねうどんの汁 菜の花コロッケ おかりたくあんあえ 果汁グミ(ぶどう味)	牛乳 麦ごはん ハヤシチュー イカのコロコロ揚げ 海藻サラダ 和風ドレッシング	牛乳 コッパン レタススープ ウィンナーのトマトソース サワラののみそネーズがけ 肉じゃが 可児っこ大豆(はちみつ味)	牛乳 麦ごはん 可児のみそ汁 サワラの塩こうじ焼き ゆかりあえ	牛乳 可児の赤米ごはん なめこのみそ汁 豚肉の塩こうじ焼き ゆかりあえ	
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	アルファ化米 55 水 78 たまねぎ 20	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	黒コッパン 55 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 菜飯の素 2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7	うどん 80 精白米 70 米粒麦(大麦) 7	精白米 70 コッパン 55	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	
だいこん 25 カットえのき 5 木綿豆腐 20 油揚げ 0.2 カットわかめ 3 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 赤みそ 3 白みそ 4	にんじん 10 むき枝豆 8 ホルルコーン 10 カットウインナー 3 マッシュルームスライス 0.2 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	たまねぎ 10 糸かまぼこ 8 たまねぎ 20 白菜 15 干し椎茸 0.5 洋風だし 5 カットわかめ 0.2 中華風だし 1 ガラスープ 10 米粉 10 天塩 0.18	たまねぎ 35 クリームコーン 25 ホルルコーン 12 調整豆乳 35 冷凍ほうれん草 1.5 桜型かまぼこ 0.25 カットねぎ 3 フレンチサラダ(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 サバ 50 天塩 1.5	じゃがいも 15 たまねぎ 15 干し椎茸 25 白かまぼこ 20 木綿豆腐 20 カットわかめ 0.2 油揚げ 5 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 可児の手作りみそ 8 本みりん 1 清酒 50 濃口しょうゆ 2.5	たまねぎ 15 干し椎茸 25 白かまぼこ 20 木綿豆腐 20 カットわかめ 0.2 油揚げ 5 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 フレンチサラダ(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 本みりん 1 清酒 50 濃口しょうゆ 2.5	鶏もも切込み 15 たまねぎ 15 干し椎茸 25 白かまぼこ 20 木綿豆腐 20 カットわかめ 0.2 油揚げ 5 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 フレンチサラダ(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 本みりん 1 清酒 50 濃口しょうゆ 2.5	鶏もも切込み 15 たまねぎ 15 干し椎茸 25 白かまぼこ 20 木綿豆腐 20 カットわかめ 0.2 油揚げ 5 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 フレンチサラダ(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 本みりん 1 清酒 50 濃口しょうゆ 2.5	鶏もも切込み 15 たまねぎ 15 干し椎茸 25 白かまぼこ 20 木綿豆腐 20 カットわかめ 0.2 油揚げ 5 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 フレンチサラダ(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 本みりん 1 清酒 50 濃口しょうゆ 2.5	鶏もも切込み 15 たまねぎ 15 干し椎茸 25 白かまぼこ 20 木綿豆腐 20 カットわかめ 0.2 油揚げ 5 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 フレンチサラダ(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 本みりん 1 清酒 50 濃口しょうゆ 2.5	鶏もも切込み 15 たまねぎ 15 干し椎茸 25 白かまぼこ 20 木綿豆腐 20 カットわかめ 0.2 油揚げ 5 カットねぎ 5 煮干し(だし用) 2.5 フレンチサラダ(だし用) 2.5 薄口しょうゆ 3 本みりん 1 清酒 50 濃口しょうゆ 2.5	
小600 kcal・中760 kcal	650・772	649・865	636・804	650・803	605・770	628・753	664・862	603・754	654・826	612・778	

※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。

25(木)	26(金)	30(火)
牛乳 五目ごはん シヤモフライ キャベツのごまあえ 卓上しようゆ ヨーグルト	牛乳 麦ごはん 白みそ汁 かぼちゃの天ぷら 豚丼の具	牛乳 麦ごはん ポークカレー チョコタフィ アスパラサラダ 和風ドレッシング
牛乳(飲用) 206	牛乳(飲用) 206	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 ささきごぼう 10 干し椎茸 0.8 油揚げ 4 五目切りこんにやく 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 0.7 天塩 0.2	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 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 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 白みそ 8 かぼちゃ天ぷら用 35 小麦粉 6 でんぶん 1	精白米 70 米粒麦(大麦) 7 豚ももスライス 15 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 35 にんじん 15 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 グラムマサラ 0.01 洋風だし 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 1.8 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 アスパラカット 5 キャベツ 28 にんじん 10 ホルルコーン 8 和風ドレッシング 5
615・718	613・786	651・841

※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。