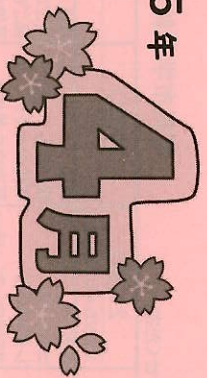


2025 年



こんだて



可児市学校給食センター

TEL:62-6001



献立は可児市のホームページに
のせています。

入学・進級

おめでとうございます

献立表に登場する
メニューを紹介します！

モリモリキング



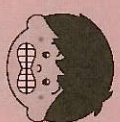
可児市でとれた食材を
使った日についています。

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。
※牛乳は毎日つぎます。
◎学校配送
④ドレッシング
⑤卓上しようゆ
⑦マヨネーズ

【今月のモリモリキング】

◆可児っこ大豆

◆可児の手作りみそ

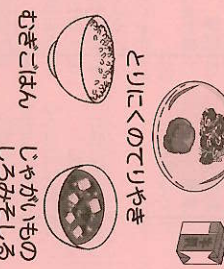
◆ねぎ

可児市産だよ

9日(水)



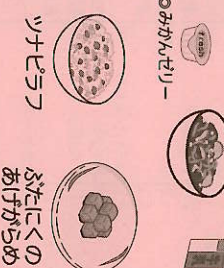
① にんじんのごまあえ



10日(木)



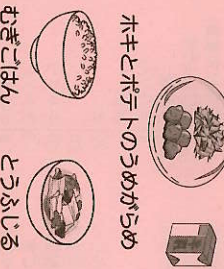
④ グリーンサラダ



11日(金)



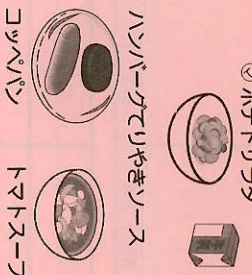
とりくんとひじきのために



14日(月)



② ポテトサラダ



15日(火)



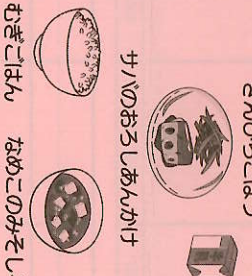
① はくさいのおひたし



16日(水)



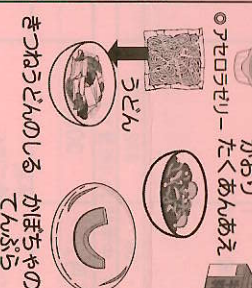
きんぴらごぼう



17日(木)



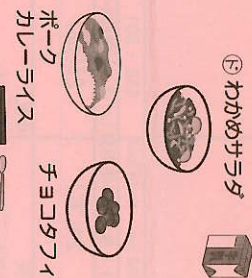
⑤ アロラセー たくあんあえ



18日(金)



④ わかめサラダ

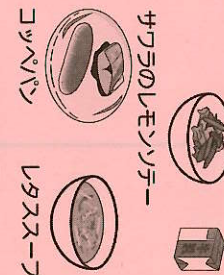


歯の日 献立

21日(月)



ぶたにくとアスパラガスのソテー



22日(火)



つばきあえ



23日(水)



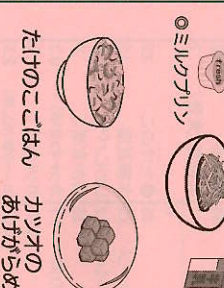
① こまつなおいそあえ



24日(木)



ゆかりあえ



25日(金)



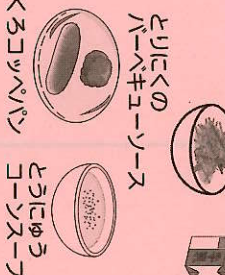
④ チンゲンサイサラダ



28日(月)



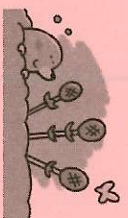
⑤ シヤキヤキサラダ



29日(火)



昭和の日



30日(水)



だいにんとぶたにくのにも



おしるし

献立に使用する加工食品の詳細な
成分表は可児市のホームページに
掲載しています。

年間分・学期分・
毎月分の成分表 ▶



「がんばれかにつこ！ 献立」とは？

可児市や岐阜県でとれた地場産物を
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。

今月の「がんばれかにつこ！ 献立」
豚肉とアスパラガスのソテー

岐阜県産の豚肉を
使っています。

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。

2025年4月 学校給食予定献立表

*●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い合わせください。

可児市学校給食センター

[illegible]

※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。

24(木)	25(金)	28(月)	30(水)
-------	-------	-------	-------

24(木)	25(金)	28(月)	30(水)						
-------	-------	-------	-------	--	--	--	--	--	--

[illegible]

牛乳(飲用)	206	牛乳(飲用)	206	牛乳(飲用)	206
アルファ化米	55	精白米	70	精白米	70
水	88	米粒麦(大麦)	7	米粒麦(大麦)	7
鶏もも切込み	15	ポツルスラム	8	●たけのこ	25
にんじん	10	たまねぎ	35	木綿豆腐	15
●たけのこ	25	にんじん	25	クリームコーン	8
冷し椎茸	0.8	たまねぎ	15	ホールコーン	12
米ぬか油	4	白菜	20	調製豆乳	35
濃口しょうゆ	0.5	ワナツシ	20	洋風だしの素	5
清酒	4.5	ワナツシ	5	天塩	0.2
三温糖	2	中華風だしの素	1	白ごしよう	0.25
和風だしの素	0.8	カラスーア	10	薄口しょうゆ	2.5
天塩	0.7	薄口しょうゆ	2	乾燥パセリ	3
	0.2	天塩	0.2	天塩	0.15

		鶏もも	白ワイン	50 ●サケ	50
●カツオ角切り	50	鶏もも角切り	30	1.5 清酒	2
おろししょうが	0.15	清酒	1	濃口しょうゆ	0.8
清酒	1.5	でんぶん	4	三温糖	2.2
でんぶん	8	森野豆腐 角切り	4	米酢	0.2
揚げ油(大豆油)	4.5	調整豆乳	17.5	白みそ	2
三温糖	2.5	でんぶん	7	1.5 エッセンシャル	3
濃口しょうゆ	3	揚げ油(大豆油)	3	粉辛子	0.04
米酢	0.5	濃口しょうゆ	2.5	2 水	4
清酒	0.5	三温糖	2.2		
トマトケチャップ	3	米酢	1.5	豚ももスライス	15
水	1	清酒	0.5	だいこん	55
		コチンゲン	0.6	にんじん	10
			0.1	米ぬか油	0.5
キャベツ	20	おろしにんにく	2.5	ごまドレッシング	5
にんじん	10	水		和風だしの素	0.5
きゅうり	15			三温糖	2
むき枝豆	8	緑豆もやし	40	濃口しょうゆ	3.8
ゆかり粉	0.6	チンゲン菜	20	清酒	1.5
		ホールコーン	8		
ミルグアリン	60				
		中華だし(みそあんが)	5		
				甲斐って大豆(はちみつ味)	8

※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。