



予定献立 (7/3~7/25)



月	火	水	木	金
3 ごはん 豆腐の中華煮 F eちゃんぎょうざ 磯和え <small>白米/豆腐・豚肉・えび・人参・玉ねぎ・たけのこ・木耳・干し椎茸・にんにく・生姜・サラダ油・ごま油・片栗粉/豚肉・キャベツ・小麦粉・玉ねぎ・にら・生姜・にんにく・人参・葉ねぎ・ごま油・大豆・豚レバー・菜種油/小松菜・もやし・海苔・醤油</small>	4 ミートとズッキーニの スパゲティ スパイシーポテト <small>スパゲティ・オリーブ油・サラダ油/豚肉・玉ねぎ・人参・大豆・にんにく・セロリ・ズッキーニ・小麦粉・カレー粉・サラダ油・デミグラスソース・醤油・ケチャップ・中濃ソース/(冷)クオーターカットポテト・菜種油・カレー粉・チリパウダー・ナツメグ</small>	5 ほうれん草ピラフ 白花豆コロッケ フルーツミックス <small>胚芽精米・大麦・バター・ペーコン・玉ねぎ・人参・コーン・にんにく・ほうれん草/白花豆・じゃがいも・バター・パン粉・菜種油/果物缶詰 (みかん・パイナップル・りんご・黄桃・洋梨)</small>	6 ごはん 厚別スタミナ丼 味噌汁 くだもの <small>白米/豚肉・メジマ・人参・もやし・にら・生姜・にんにく・片栗粉・玉ねぎ・りんご・ウスターソース・豆板醤・ごま・ごま油/厚揚げ・小松菜・たまご草・味噌/黄桃缶詰</small>	7 黒コッペパン コーンクリームスープ 白身魚のハーブフライ ほうれん草と ベーコンのサラダ <small>黒コッペパン/ペーコン・牛乳・豆乳・玉ねぎ・小麦粉・人参・クリームコーン・コーン・スキムミルク・チーズ・サラダ油/たら・卵・にんにく・粉チーズ・パセリ・パン粉・パセリ・菜種油/ほうれん草・もやし・ベーコン・ごま・醤油・酢</small>
			厚別区産にら使用日 6年生修学旅行	6年生修学旅行
10 ごはん シーフードカレー 小松菜サラダ <small>白米/えび・いか・あさり・玉ねぎ・じゃがいも・人参・セロリ・にんにく・小麦粉・りんご・サラダ油・カレーパウダー・生姜・グリーンピース/ハム・ひじき・小松菜・春雨・ごま油</small>	11 ソフト冷麦 冷麦 鶏肉とポテトの ソテー くだもの <small>ソフト冷麦/油揚げ・干し椎茸・うど・胡瓜・長ねぎ/鶏肉・生姜・片栗粉・じゃがいも・菜種油・ピーマン・醤油/黄桃缶詰</small>	12 レタス入り 焼豚チャーハン シューマイフリッター ブルーベリーゼリー <small>胚芽精米・豚肉・生姜・にんにく・人参・玉ねぎ・コーン・干し椎茸・レタス・ごま油/豚肉・牛肉・でん粉・玉ねぎ・大豆・小麦粉・卵・牛乳・ベーキングパウダー・菜種油/ブルーベリー・糖類・寒天</small>	13 ごはん 豚 丼 味噌汁 ごま和え <small>白米/豚肉・小麦粉・片栗粉・菜種油・生姜・醤油・グリーンピース/玉ねぎ・油揚げ・たまご草・わかめ・味噌/小松菜・もやし・白すりごま・醤油</small>	14 横割パンズパン キャロットポタージュ レバー入りハンバーグ (照り焼きソース) くだもの <small>横割パンズパン/ペーコン・じゃがいも・人参・玉ねぎ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・サラダ油・パセリ/牛肉・玉ねぎ・豚肉・豚レバー・でん粉・大豆・菜種油・醤油・片栗粉/冷凍みかん</small>
	にここ学級 校外学習	フードリサイクルレタス 使用日		
17 海の日 	18 ソフトラーメン ピリカラ 冷やしラーメン 青のりポテト くだもの <small>ソフトラーメン/ハム・人参・コーン・胡瓜・ごま油・ラー油・玉ねぎ・生姜・にんにく・すりごま・豆板醤・味噌/ウスターソース/じゃがいも・菜種油・青のり/パン缶詰</small>	19 ラム肉のピラフ 南瓜コロッケ あさりのサラダ <small>胚芽精米・大麦・バター・カレー粉・ラム肉・にんにく・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・ピーマン・赤ピーマン・サラダ油/かぼちゃ・マッシュポテト・パン粉・玉ねぎ・脱脂粉乳・米粉・大豆・菜種油/あさり・生姜・胡瓜・キャベツ・人参・ごま油・ごま</small>	20 ごはん 和風そぼろごはん 味噌汁 道産にしんフライ <small>白米/鶏肉・豆腐・切干大根・ひじき・ごま・生姜・ごぼう・人参・味噌/じゃがいも・塩わかめ・長ねぎ・味噌/にしん・小麦粉・パン粉・でん粉・菜種油</small>	21 背割コッペパン チリコンカン コーンフライ フルーツカクテル <small>背割コッペパン/豚肉・白いんげん豆・じゃがいも・玉ねぎ・人参・サラダ油・ケチャップ・デミグラスソース・醤油・ウスターソース・中濃ソース/生乳・とうもろこし/パン粉・小麦粉・全粉乳・菜種油/果物缶詰 (みかん・パイナップル・黄桃・洋梨・夏みかん)・りんご果汁</small>
		にここ学級 校外学習 予備日		
24 ごはん 厚揚げの カレーソース 鯛のカリカリフライ ミニトマト <small>白米/厚揚げ・豚肉・玉ねぎ・にんにく・人参・生姜・小麦粉・中濃ソース・さやいんげん・サラダ油・カレー粉・ケチャップ/まいわし・米粉/パン粉・でん粉・乾燥マッシュルーム・菜種油/ミニトマト</small>	25 ソフトめん 冷したぬきうどん バターポテト くだもの <small>ソフトめん/あさり・えび・切干大根・ひじき・小麦粉・卵・ごぼう・人参・菜種油/つと・干し椎茸・ほうれん草・長ねぎ/じゃがいも・バター・牛乳・スキムミルク/黄桃缶詰</small>	<p>☆牛乳 (200cc) は 毎日つきます。</p> <p>☆給食で使用する主な食材を掲載しています。調味料など少量のものは 表示しないものもあります。 (献立材料欄の/は、献立の区切りです。)</p> <p>☆市場の状況等で使用する食材を変更する場合があります。</p> <p>☆海産物全般 (塩わかめ、小魚など) には、小さいえびやカニ等の混入や付着がある可能性があります。</p>		
	1学期終業式			

おねがいします。

食物アレルギー対応等で代替食をご家庭から持参される場合、原則的に教室 (室温) での保管となります。夏場の暑い時期には、保温 (保冷) 容器に入れる・保冷剤を用意する・保温バックに入れるなどご家庭で工夫をされてお子さんに持たせていただくようお願いいたします。

