



予定献立 (4/8~5/3)



月	火	水	木	金
8 始業式 入学式 	9 ごはん すき焼き 釧路産タラフライ くだもの 白飯/豚肉・豆腐・白滝・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たまご茸・焼き麩・春菊・干し椎茸・てんさい糖・醤油/たら・パン粉・小麦粉・菜種油/清見オレンジ	10 ソフトパスタ パスタミートソース あさりの カリッとサラダ ソフトパスタ/豚肉・大豆水煮・人参・玉ねぎ・セロリ・にんにく・小麦粉・サラダ油・ケチャップ・トマト缶詰・デミグラスソース・マッシュルーム・中濃ソース/あさり・生姜・小麦粉・片栗粉・菜種油・きゅうり・キャベツ・人参・ごま油・ごま	11 たきこみいなり 味噌汁 メンチカツ 胚芽精米・大麦・油揚げ・干し椎茸・人参・ひじき・ごま・手巻き用海苔・酢・上白糖/小松菜・たまご茸・味噌・玉ねぎ/豚肉・パン粉・玉ねぎ・大豆・でん粉・菜種油	12 ごはん カレーライス 大根サラダ くだもの 白飯/豚肉・玉ねぎ・人参・セロリ・じゃがいも・りんご・生姜・にんにく・小麦粉・カレーパウダー・中濃ソース・グリーンピース/大根・まぐろ水煮・きゅうり・人参・ごま・ごま油/いちご
				1年生給食開始
15 ソフトフランスパン コーンシチュー ウインナーソテー フルーツミックス ソフトフランスパン/じゃがいも・人参・ホールコーン・クリームコーン・玉ねぎ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・ベーコン/ウインナー(豚肉・鶏肉)/ケチャップ・ウスターソース/果物缶詰(みかん・パイナップル・りんご・黄桃・洋梨)	16 ごはん 厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 くだもの 白飯/豚肉・厚揚げ・メンマ・もやし・小松菜・りんご・にんにく・片栗粉・生姜・ごま油・ごま・ウスターソース・豆板醤/じゃがいも・塩わかめ・味噌・長ねぎ/パイン缶詰	17 ソフトめん 肉うどん きなこポテト くだもの ソフトめん/豚肉・油揚げ・干し椎茸・人参・たまご茸・長ねぎ・ほうれん草・醤油・一味/じゃがいも・菜種油・きな粉・砂糖/黄桃缶詰	18 とりめし 味噌汁 ほっけカレー揚げ 胚芽精米・大麦・鶏肉・鶏ガラスープ・生姜・玉ねぎ・サラダ油/厚揚げ・小松菜・味噌/ほっけ・小麦粉・醤油・片栗粉・カレー粉・菜種油	19 ごはん マーボー豆腐 ひじき入りぎょうざ おひたし 白飯/豆腐・豚肉・生姜・にんにく・長ねぎ・干し椎茸・味噌・豆板醤・片栗粉/小麦粉・豚肉・ひじき・鶏肉・キャベツ・長ねぎ・でん粉・ごま油・豚脂・菜種油/小松菜・もやし・醤油・削り節
22 黒コッペパン チキンクリーム煮 切干大根のサラダ くだもの 黒コッペパン/ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・マカロニ・人参・パセリ/切干大根・まぐろ水煮・もやし・きゅうり・味噌・ごま油・酢・ごま/パイン缶詰	23 ごはん 豚汁 子持ちししゃもの から揚げ のりとあさりの佃煮 白飯/豚肉・豆腐・じゃがいも・大根・人参・ごぼう・玉ねぎ・生姜・長ねぎ・味噌/カラフトししゃも(子持ち)・小麦粉・片栗粉・菜種油/海苔・生姜・あさり・ひじき・水あめ・醤油	24 ソフトラーメン 味噌ラーメン フレンチポテト くだもの ソフトラーメン/豚肉・玉ねぎ・生姜・にんにく・人参・すりごま・ごま油・味噌・もやし・メンマ・ほうれん草・塩わかめ・サラダ油/フレンチポテト・菜種油・塩・こしょう/清見オレンジ	25 五目ごはん 味噌汁 ぶりの竜田揚げ 胚芽精米・大麦・鶏肉・油揚げ・白滝・ごぼう・人参・たけのこ・干し椎茸・ひじき・グリーンピース/豆腐・小松菜・えのき茸・味噌/ぶり・生姜・小麦粉・片栗粉・ごま・菜種油	26 ごはん 和風そぼろごはん 野菜春巻 磯和え 白飯/鶏肉・豆腐・切干大根・ひじき・干し椎茸・人参・ごぼう・サラダ油・味噌・生姜/キャベツ・ひじき・豚肉・春雨・玉ねぎ・人参・小麦粉・醤油・菜種油/小松菜・もやし・海苔
29  昭和の日	30 ごはん 鶏ミックス丼 味噌汁 くだもの 白飯/鶏肉・生姜・小麦粉・片栗粉・菜種油・厚揚げ・玉ねぎ・干し椎茸・人参・たけのこ・ピーマン・ごま/キャベツ・油揚げ・味噌/パイン缶詰	5/1 ソフトめん きつねうどん 青のりポテト くだもの ソフトめん/油揚げ・つと・干し椎茸・たまご茸・ほうれん草・長ねぎ・醤油・一味/じゃがいも・菜種油・青のり・塩/清見オレンジ	5/2 コーンピラフ 十勝大豆コロケ フルーツカクテル 胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・コーン・玉ねぎ・マッシュルーム・人参/じゃがいも・大豆・玉ねぎ・パン粉・小麦粉・菜種油/果物缶詰(みかん・パイナップル・黄桃・夏みかん・洋梨)・りんごジュース	5/3  憲法記念日



今年度の主食指定曜日



主食(ご飯・パン・麺)は、札幌市内の学校で使用する日が偏らないように使用する曜日が指定されています。

- *月曜日…パン(委託業者による製造)
- *火曜日…白飯(委託業者による製造)
- *水曜日…麺(委託業者による製造)
- *木曜日…自校炊飯(学校の給食室で炊くピラフなどのご飯)
- *金曜日…白飯(委託業者による製造)

☆牛乳(200cc)は 毎日つきます。

☆市場の状況等で使用する食材を変更する場合もあります。

☆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。)

☆海産物全般(カラフトししゃも、塩わかめ、小魚、あさりなど)には、小さなえびやカニ等の甲殻類の混入や付着がある可能性があります。