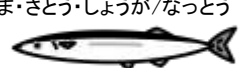
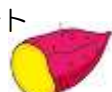


10月の よてい こんだて

★牛乳は、毎日200mL つきます。

★給食で使用する主な食材を載せています。(/ は献立の区切りです。)

★果物などの使用食材は、収穫状況等により変更する場合があります。

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
10日の「目の愛護(あいご)デー」にちなんで、16日にほうれん草のクリーム煮とキャロットゼリーが出来ます！ 31日の「ハロウィン」にちなんで、30日はかぼちゃ料理とりんごのデザートが出来ます！ 「まぼろしの玉ねぎ」とよばれる「札幌黄」使用			1日 かいこうきねんび 開校記念日 	2日 くろコッペパン あさりのチャウダー だいこんサラダ くだもの 黒コッペパン/玉ねぎ・じゃがいも・あさり・にんじん・ベーコン・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・小麦粉・バター・油/大根・きゅうり・ツナ・にんじん/(パインかんづめ)
5日 たまねぎたっぷり かきあげどん(えび入り) みそしる おひたし 	6日 みそラーメン きなこポテト くだもの 	7日 とりめし ほっけのつみれじる かぼちゃチーズフライ 	8日 ごはん スンドップチゲ さばの竜田あげ たたききゅうり 	9日 かくしよくパン しおワントンスープ いかフライ チョコクリーム 角食パン/ワントン・ぶた肉・ほうれん草・もやし・メンマ・ねぎ・にんじん/いかフライ・油/豆乳・さとう・チョコレート・ココア
12日 しゅん やさい たま 旬の野菜(玉ねぎ)  スポーツの日 	13日 ごちく 五目うどん ごまみそポテト ミニトマト 	14日 チキンウイナーライス ちくわチーズつまあげ フルーツミックス	15日 あつあげ入り にくいためどん みそしる くだもの 	16日 メンチカツバーガー ほうれん草のクリーム煮 キャロットゼリー
いしかりさん 石狩産ブロッコリー使用			にくさん 西区産こまつな使用	め 目キラキラメニュー
19日 チキンカレー ブロッコリーと コーンのサラダ 	20日 パスタミートソース フレンチポテト	21日 たきこみいなり だいず入りカレーコロッケ いそあえ	22日 ごはん とうふのちゅうか煮(えび入り) ポークシュウマイ ねぎたれナムル	23日 ハンバーガー コーンシチュー くだもの 
フードリサイクルブロッコリー使用	さつきようけん はやだ きゅうしよく 札幌 早出し給食	ねん はやだ きゅうしよく 6年 早出し給食		
26日 ごはん さつまじる さんまのにつけ なっとう 	27日 カレーラーメン シナモンポテト くだもの 	28日 ちゅうか 中華おこわ しろはなまめ 白花豆コロッケ ごまあえ	29日 ぶたミックスどん みそしる くだもの 	30日 せわりコッペパン かぼちゃシチュー チキンナゲット アップルゼリー
		よいちさん 余市産りんご(早生ふじ)使用	ねんこうがいぐくしゅう きゅうしよく 4年校外学習 給食無し	背割コッペパン/玉ねぎ・かぼちゃ・ベーコン・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・小麦粉・バター・油/鉄強化チキンナゲット・油/りんごジュース・さとう・かんてん