

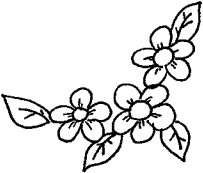
きゅうしょくだより

6月

令和8年

5月29日

札幌市立ひばりが丘小学校

月	火	水	木	金
1 振替休業日	2 ご飯 スンドゥブチゲ 揚げポークシューマイ ナムル	3**黒コッペ 豆腐のミートソース 小松菜とコーンのサラダ 果物 スライスパン	4 和風そばうどん みそ汁(高野豆腐・わかめ) 中華サラダ	5 塩ラーメン きなこポテト ミニトマト
	米・とうふ・豚肉・生姜・にんにく・油・ゴマ油・あさり水煮・にんじん・玉ねぎ・えのき茸・から・ポークシューマイ(玉ねぎ・豚肉・牛肉・でん粉・粒状大豆たん白・さとう・小麦粉・加工でんぷん(パスタ))・ほうろく・もやし・ゴマ	くろコッペ・とうふ・豚肉・にんにく・セロリ・にんじん・玉ねぎ・グリーンピース・油・小麦粉・トマヒュー・小松菜・ホールコーン・ゴマ・きびさとう・パン缶	米・とり肉・やきとろ・切り干し大根・干しいたけ・ひじき・ゴマ・生姜・油・ごぼう・にんじん・きびさとう・高野豆腐・わかめ・長ネギ・ハム・春雨・きゅうり・もやし・ホールコーン・ゴマ油	ソフトラーメン・豚肉・生姜・にんにく・油・メンマ・つと・もやし・にんじん・玉ねぎ・白菜・長ネギ・ほうろく・わかめ・フレンチポテト[じゃが芋・パム油]・きなこ・きびさとう・ミニトマト

8 鶏ごぼうごはん みそ汁(小松菜・たまねぎ・玉ねぎ) 十勝大豆コロケ	9 ご飯 マーボー豆腐 揚げぎょうざ 磯和え	10 ハンバーガー (**横割パン・ハンバーグ) ◀クリームシチュー風味 果物 すいか	11 ご飯 みそ汁(小松菜・厚揚げ) ほっけのスパイス揚げ あさり入りきんぴら	12 きつねうどん 青のりポテト 果物 スライスパン
胚芽精米・大麦・とり肉・やきとろ・生姜・きびさとう・ごぼう・にんじん・油あげ・油・ゴマ・小松菜・たまねぎ・青水・玉ねぎ・十勝大豆コロケ[じゃが芋・大豆・玉ねぎ・じゃが芋・乾燥マッシュポテト・パスタ・小麦粉・植物油・大豆油・とうろく油・とうろくこし・白粉]・上白糖	米・とうふ・豚肉・生姜・にんにく・油・にんじん・長ネギ・干しいたけ・きびさとう・ゴマ油・でん粉・ぎょうざ[豚肉・キャベツ・小麦粉・玉ねぎ・とり肉・パスタ・粒状小麦たん白・さとう・はちみつ・小麦粉・小麦粉・植物油・トニソ(パスタ)]・小松菜・もやし・のり	横割パン・豚肉・セロリ・油・じゃが芋・玉ねぎ・にんじん・パセリ・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・ルバーク・肉・豚肉・玉ねぎ・粒状植物性たん白・でん粉・粉状植物性たん白・果糖ぶどう糖・液糖ぶどう糖加工品・加工油脂加工でん粉]・きびさとう・すいか	米・あつあげ・小松菜・ほっけ・生姜・にんにく・てん粉・小麦粉・油・豚肉・あさり水煮・きびさとう・ごぼう・にんじん・ゴマ油・ゴマ	ソフトめん・油あげ・きびさとう・つと・干しいたけ・長ネギ・たまねぎ・水煮・ほうろく・フレンチポテト[じゃが芋・パム油]・油・青のり・パン缶

15*コーンピラフ チキンナゲット 果物 黄桃缶	16 カオラートナガイ ワカメスープ 果物 スライスパン	17**ロールパン ▶ほうろく草のクリーム煮 大根サラダ 果物 さくらんぼ	18 ご飯 豆腐のオイスターソース煮 いわしのカリカリフライ おひたし	19 パスタ カレーソース あさりのサラダ
胚芽精米・大麦・バター・パラペコン・玉ねぎ・にんじん・ホールコーン・マッシュルーム・パセリ・油・チキナゲット[とり肉・粒状植物性たん白・パスタ・でん粉・さとう・乾燥おから・小麦粉・とうろくこし・粉・ワカメ粉・植物油・なたね油・パム油・加工デンプン・黄桃缶]	米・とり肉・小麦粉・でん粉・油・玉ねぎ・ピーマン・赤ピーマン・こねぎ・きびさとう・コーン・スターチ・わかめ・とうろく・干しいたけ・長ネギ・ゴマ・ゴマ油・パン缶	ロールパン・パラペコン・ほうろく・草・マカロニ・にんじん・玉ねぎ・マッシュルーム・水煮・小麦粉・バター・油・チーズ・牛乳・豆乳・スキムミルク・大根・まぐろ・水煮・きゅうり・ゴマ・きびさとう・ゴマ油・さくらんぼ	米・とり肉・ピーマン・玉ねぎ・長ネギ・にんにく・油・きびさとう・でん粉・いわしのカリカリフライ[いわし・水・おめかじ・えんじは(いし)]・上白糖・生姜・じゃが芋・乾燥マッシュポテト・でん粉・とうろくこし・パスタ・じゃが芋・でん粉]・玄米粉・米粉・パスタ・なたね油・パム油]・小松菜・もやし・系かつお	ソフトパスタ・豚肉・大豆水煮・玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム・水煮・セロリ・生姜・にんにく・油・パセリ・小麦粉・あさり水煮・きびさとう・きゅうり・キャベツ・ゴマ油・ゴマ

22*小松菜ピラフ メンチカツ フルーツミックス	23 ご飯 みそ汁(豆腐・わかめ) 豚肉のバベキューソース ごま和え	24**ロールパン ◆あさりのチャウダー コールスローサラダ 果物 冷凍みかん	25 ご飯 みそ汁(大根・油揚げ) ブリカツ のりの佃煮	26 冷やしラーメン ◆野菜コロケ 果物 黄桃缶
胚芽精米・大麦・バター・パラペコン・にんじん・玉ねぎ・にんにく・ホールコーン・油・小松菜・メンチカツ[豚肉・パスタ・半生・玉ねぎ・小麦粉・パスタ・乾燥大豆たん白・でん粉・なたね油・ざらめ糖・クエン酸糖(ぶどう糖)]・みかん缶・パン缶・黄桃缶・なし缶	米・とうふ・わかめ・長ネギ・豚肉・小麦粉・でん粉・油・生姜・にんにく・玉ねぎ・きびさとう・小松菜・もやし・ゴマ	ロールパン・あさり水煮・パラペコン・じゃが芋・玉ねぎ・にんじん・パセリ・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・キャベツ・ホールコーン・上白糖・みかん	米・大根・油あげ・ブリカツ[ぶり・パスタ(小麦粉・塩・トニソ)・植物油・脂(パム・なたね・大豆)]・ぶどう糖・えんじは(いし)・でん粉・じゃが芋・でん粉・さとう・パスタ・フルーツ(小麦粉・ライ麦粉)]・油・もみり・ひじき・めんざい糖・水・おめ	ソフトラーメン・ハム・もやし・きゅうり・ホールコーン・にんじん・ゴマ油・パスタ・きびさとう・野菜コロケ[じゃが芋・豚肉・玉ねぎ・とうろくこし・にんじん・グリーンピース・脱脂粉乳・植物油・三温糖]・小麦粉・生パスタ・でん粉]・油・黄桃缶

29 たきこみいなり みそ汁(豆腐・小松菜・えのき茸) ホッケフライ	30 カレーライス(鶏) もやしのゴマサラダ	<p>よていさんで ・牛乳は毎日つきます</p> <p>◦パンには小麦粉・卵・スキムミルクが使われています</p> <p>◦油は菜種油を使っています</p> <p>◦天候等の影響で使用食材が変更になる場合があります</p> <p>◦海産物(魚・貝類・海藻類など)には、小さなエビ・カニ・タコ・イカなどが混入している場合があります</p> <p>◦魚を原料としているフライ等には、骨が残っている場合があります</p> <p>◦お子様がアレルギーをお持ちで、アレルギー食材を自己除去する場合は、当日、お子様への確認をお願いします。</p>		<p>6月の予定</p> <p>9日(火)給食時間が早まります</p> <p>24日(水)4年生校外学習</p> <p>26日(金)ひばり学級校外学習</p>
胚芽精米・大麦・上白糖・油あげ・にんじん・干しいたけ・ひじき・きびさとう・ゴマ・のり・とうろく・小松菜・えのき茸・ホッケフライ[ほたて・パスタ(小麦粉・塩・トニソ)・植物油・脂(パム・なたね・大豆)]・ぶどう糖・えんじは(いし)・でん粉・じゃが芋・でん粉・さとう・パスタ・フルーツ(小麦粉・ライ麦粉)]・油	米・とり肉・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース・油・小麦粉・小松菜・もやし・ホールコーン・きびさとう・ゴマ			