

# きゅうしよくたより

## 7月

令和8年(2026年)  
6月30日

札幌市立ひばりが丘小学校

よていこんだて

・牛乳は毎日つきます。

・パンには小麦粉・卵・スキムミルクが使われています。

・油は菜種油を使っています(24日は桐油使います)

・天候等の影響で使用食材が変更になる場合があります

・海産物(魚介類・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

・魚を原料としたフライ等には骨が残っている場合があります

・お子様が食物アレルギーをおもちで、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。

月	火	水	木	金
<b>7月の予定</b> 2日(木)~3日(金) 6年生 修学旅行 24日(金) 終業式		<b>1 角食</b> ワンタンスープ フレンチポテト きなこクリーム	<b>2 タコライス</b> 小松菜スープ	<b>3 冷麦</b> 南瓜コロケ 果物 黄桃缶
		角食・ワンタン皮・豚肉にんじん・ほうれんそう・おやしんま・長ネギ・生姜・にんにく・油・フレンチポテト【じゃが芋・パム油】・豆乳・きなこ・きびさとう・ノンスターチ・バター	米・豚肉・大豆水煮・玉ネギ・にんじん・生姜・にんにく・ホール・コーン・レタス・油・小麦粉・ポルトマト缶・ハラペコン・小松菜・春雨	冷麦・油あげ・干いたけぎびさとう・つとぎゅうり・長ネギ・南瓜・コロケ【南瓜・パム粉・乾燥マッシュポテト・玉ネギ・植物油脂・脱脂粉乳・微粉・パム粉・米粉・さとう・小麦粉】・油・黄桃缶



<b>6 とりめし</b> みそ汁(油揚げ・小松菜・えの茸) コーンフライ	<b>7 ご飯</b> 豆腐のトトロ口煮 ひじき入りぎょうざ のりとあさりの佃煮	<b>8 チーズバーガー</b> (横割パン・ハンバーグ・Feスライス) 麦入り野菜スープ 果物 すいか	<b>9 ご飯</b> けんちん汁 うの花コロケ ごま和え	<b>10 ピリカラ</b> 冷やしラーメン シナモンポテト 果物 スライスパイ
胚芽精米・大麦・とり肉・生姜・玉ネギ・油・きびさとう・油あげ・小松菜・えの茸・ノンフライ【とうもろこし・パン粉・生乳・小麦粉・植物油脂・さとう・全粉乳】	米・とうふ・とり肉・小松菜・長ネギ・にんじん・生姜・にんにく・油・きびさとう・でん粉・ひじき入りぎょうざ【キャバツ・豚肉・ひじき・豚脂・とり肉・長ネギ・でん粉・ゴマ油・さとう・生姜・いたけ・ほたてエキス・かきエキス・小麦粉】・あさり水煮・もみのり・ひじき・あめ	横割パン・ハラペコン・にんじん・玉ネギ・キャバツ・セロリ・パセリ・大麦・ハンバーグ【とり肉・豚肉・玉ネギ・粒状植物性たんぱく質・でん粉・粉状植物性たんぱく質・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・Feスライス・チーズ・すいか	米・とり肉・とうふ・つきこんにゃく・にんじん・大根・ごぼう・長ネギ・油・うの花コロケ【じゃが芋・ごぼう・にんじん・玉ネギ・おから・乾燥ほしひき・上白糖・なたね油・じゃが芋でん粉・パム粉・乾燥でん粉・粉状大豆たんぱく質・植物油脂】・小松菜・おやしんま・きびさとう	ソフトラーメン・ハム・にんじん・きゅうり・ホールコーン・ゴマ油・ラー油・ゴマ・きびさとう・玉ネギ・生姜・にんにく・さつま芋・油・グラニュー糖・パイ缶

<b>13 レタス入り</b> 焼豚チャーハン 白花豆コロケ 果物 冷凍みかん	<b>14 ご飯</b> みそ汁(豆腐・わかめ) 鶏肉の竜田揚げ 五目 きんぴら	<b>15 ロールパン</b> コーンクリームスープ コロコロサラダ 果物 スライスパイ	<b>16 ご飯</b> 豆腐のカレーソース 揚げポクシューマイ ミニトマト	<b>17 冷やし</b> きつねうどん ごまポテト 果物 黄桃缶
胚芽精米・大麦・油・豚肉・長ネギ・生姜・にんにく・にんじん・玉ネギ・ホール・コーン・干いたけ・レタス・ゴマ油・白花豆コロケ【白花豆・じゃが芋・乾燥マッシュポテト・バター・上白糖・パム粉・乾燥小麦粉・でん粉・粉状大豆たんぱく質・植物油脂・貝殻・焼成加工カラム】・みかん	米・とうふ・わかめ・長ネギ・とり肉・生姜・でん粉・小麦粉・油・ごぼう・にんじん・つきこんにゃく・ひじき入り・さつまあげ・油あげ・さやいんげん・きびさとう・ゴマ	ロールパン・ホールコーン・クリーム・コーン・ハラペコン・玉ネギ・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・ハム・凍りとうふ・きびさとう・きゅうり・ゴマ・パイ缶	米・とうふ・豚肉・玉ネギ・にんじん・生姜・にんにく・グリーンピース・りんご・油・小麦粉・ポクシューマイ【玉ネギ・豚肉・牛肉・でん粉・粒状大豆たんぱく質・さとう・小麦粉・加工でん粉(セロリ)】・ミニトマト	ソフトめん・油あげ・干いたけ・きびさとう・ほうれんそう・長ネギ・フレンチポテト【じゃが芋・パム油】・油・ゴマ・黄桃缶

<b>20</b> 海の日	<b>21 ハヤシライス</b> あさりのスパゲティサラダ	<b>22 フィッシュバーガー</b> (横割パン・たらフライ) ポテトスープ アイスクリーム	<b>23 スタミナ丼</b> みそ汁(大根・油あげ) 果物 黄桃缶	<b>24 ゆであげ</b> ミートソース 青のりポテト
	米・豚肉・玉ネギ・にんじん・じゃが芋・セロリ・生姜・にんにく・マッシュルーム水煮・グリーンピース・油・小麦粉・トマトピューレ・ポルトマト缶・あさり水煮・きびさとう・スパゲティ・きゅうり・ゴマ油・ゴマ	横割パン・ハラペコン・じゃが芋・にんじん・玉ネギ・パセリ・たらフライ【すけとう・パム粉(小麦粉)・タレ・植物油脂(パム・なたね・大豆)・ぶどう糖・とうもろこし粉・じゃが芋粉・さつま芋でん粉・バター・ミルク(小麦粉・ラクトール)】・油・きびさとう・アイスクリーム【牛乳・乳製品・水あめ・増粘多糖類・かたてん】	米・豚肉・メンマ・にんじん・油・おやしんま・玉ネギ・りんご・きびさとう・生姜・にんにく・でん粉・ゴマ油・ゴマ・大根・油あげ・黄桃缶	スパゲティ・乾燥・オリブ油・油・パセリ・豚肉・玉ネギ・にんじん・大豆水煮・マッシュルーム水煮・セロリ・にんにく・小麦粉・トマトピューレ・フレンチポテト【じゃが芋・パム油】・青のり