

11月の予定献立

※牛乳は毎日つきます。

※天候や気温の影響で、食材が変更になる場合があります。

※魚の切り身、わかめなどの海産物に、小さなカニやエビが混入・付着している場合があります。

月 4日	火 5日	水 6日	木 7日	金 8日
	ごぼうピラフ レバー入りメンチカツ 切り干し大根のサラダ	ゆであげボンゴレ スパイシーポテト	背割コッペ イタリアンスープ 焼フランク みかん スライスチーズ	キーマカレー 小松菜とコーンのサラ ダ
振替休日	米、おおむぎ、バター、ベーコン、ごぼう、玉ねぎ、にんじん、にんにく、ホールコーン、パセリ、サラダ油、醤油/レバー入りメンチカツ、揚げ油/切り干し大根、まぐろ水煮、にんじん、もやし、きゅうり、白ごま、白みそ、醤油、きび砂糖、ごま油、からし/	スパゲティ、オリーブ油、パセリ、あさり、大豆水煮、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、しょうが、にんにく、小麦粉、サラダ油、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、トマト缶詰、醤油、赤みそ/じゃがいも、揚げ油、パセリ、カレー粉、チリパウダー/	背割コッペパン/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、ホールコーン、パセリ、マカロニ、醤油、鶏がら/ポークウインナー、玉ねぎ、ケチャップ、トマトピューレ、チリパウダー、からし/みかん/スライスチーズ	白飯、豚肉、玉ねぎ、にんじん、セロリ、しょうが、にんにく、大豆水煮、パセリ、レーズン、サラダ油、小麦粉、カレー粉、トマト缶詰、ケチャップ、醤油、赤みそ、シナモン/ハム、こまつな、ホールコーン、白ごま、サラダ油、きび砂糖、醤油/
11日	12日	13日	14日	15日
ほうとう風うどん さつまいもグラッセ 黄桃缶 「食べよう！ニッポン！！」 山梨県(ほうとう風うどん)	きのこごはん ごまザンギ 磯和え	かき揚げ丼(えび入り) 味噌汁 柿	ロールパン ポトフ コーンフライ アップルゼリー	ご飯 すき焼き 揚げいわしハンバーグ ミニトマト 青葉中 2年生なし
ソフトめん、鶏肉、油揚げ、つと、西洋かぼちゃ、はくさい、だいこん、にんじん、干しいたけ、長ねぎ、赤みそ、白みそ、醤油/さつまいも、バター、きび砂糖、牛乳/黄桃缶詰/	米、おおむぎ、鶏肉、油揚げ、にんじん、ひじき、えのきたけ、ぶなしめじ、たまごたけ、干しいたけ、グリーンピース、サラダ油、醤油、きび砂糖/鶏肉、しょうが、にんにく、醤油、全卵、かたくり粉、白ごま、揚げ油/こまつな、はくさい、切りのり、醤油/	白飯、むきえび、いか、あさり、さくらえび素干し、しらす干し、玉ねぎ、にんじん、ごぼう、しゆんぎく、ひじき、切り干し大根、小麦粉、全卵、醤油、きび砂糖、かたくり粉/玉ねぎ、油揚げ、たまごたけ、白みそ、赤みそ/かき/	ロールパン/ポークウインナー、ベーコン、キャベツ、じゃがいも、にんじん、さやいんげん、だいこん、きび砂糖、醤油/コーンフライ、揚げ油/りんごジュース、上白糖、粉寒天/	白飯/豚肉、サラダ油、焼き豆腐、しらたき、玉ねぎ、はくさい、長ねぎ、たまごたけ、焼きふ、しゆんぎく、干しいたけ、醤油、きび砂糖、黒砂糖/いわしハンバーグ、サラダ油、醤油、きび砂糖、かたくり粉/ミニトマト/
18日	19日	20日	21日	22日
芦別ガタタンラーメン (えび入り) きなこポテト みかん	焼豚チャーハン 南瓜コロッケ フルーツカクテル	ご飯 きのこ汁 味噌味 さんまの煮付け おひたし	豆パン ポテトグラタン もやしのごまサラダ パイン缶詰	豚ミックス丼 味噌汁 りんご
ソフトラーメン、豚肉、全卵、むきえび、いか、ペビーほたて、ほうれんそう、玉ねぎ、にんじん、はくさい、焼き竹輪、わらび、黒きくらげ、長ねぎ、しょうが、にんにく、サラダ油、醤油、ごま油、かたくり粉/鶏がら、豚骨、煮干し/じゃがいも、揚げ油、きな粉、きび砂糖/みかん	米、おおむぎ、豚肉、長ねぎ、しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ、ホールコーン、干しいたけ、グリーンピース、サラダ油、ごま油、醤油/かぼちゃコロッケ、揚げ油/みかん缶詰、パイン缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、なつみかん缶詰、りんご、上白糖/	白飯/ぶなしめじ、えのきたけ、なめこ、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、油揚げ、サラダ油、赤みそ、白みそ、唐辛子/さんま骨付き、しょうが、醤油、きび砂糖/こまつな、もやし、糸かつお、醤油/	豆パン/ベーコン、玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、小麦粉、サラダ油、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳、パン粉、バター、粉チーズ、パセリ/こまつな、もやし、にんじん、醤油、きび砂糖、赤みそ、トウバンジャン、白すりごま/パイン缶詰/	白飯、豚肉、しょうが、厚揚げ、かたくり粉、小麦粉、揚げ油、玉ねぎ、たけのこ、にんじん、ピーマン、サラダ油、醤油、きび砂糖、白ごま/だいこん、油揚げ、白みそ、赤みそ/りんご/
25日	26日	27日	28日	29日
きつねうどん チーズポテト 温州みかんゼリー	とりめし 十勝大豆コロッケ からし和え	ご飯 つみれ汁 醤油味 ひじき入りぎょうざ おかかふりかけ	黒コッペパン あさりのチャウダー オニオンチップサラダ パイン缶詰	和風そぼろごはん 味噌汁 みかん
ソフトめん、油揚げ、鶏肉、つと、干しいたけ、長ねぎ、たまごたけ、こまつな、醤油、きび砂糖、唐辛子/じゃがいも、きび砂糖、バター、チーズ、牛乳、スキムミルク/温州みかんゼリー/	米、おおむぎ、鶏肉、しょうが、玉ねぎ、サラダ油、醤油、きび砂糖/十勝大豆コロッケ、揚げ油/ハム、こまつな、もやし、醤油、きび砂糖、からし/	白飯/すりみ、焼き豆腐、しょうが、赤みそ、かたくり粉、だいこん、にんじん、豆腐、長ねぎ、醤油/ひじき入りぎょうざ、揚げ油/しらす干し、醤油、糸かつお、きび砂糖、切りのり、白ごま/	黒コッペパン/あさり、ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/ハム、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、玉ねぎ、かたくり粉、揚げ油、きび砂糖、醤油、白ごま/パイン缶詰/	白飯、鶏肉、焼き豆腐、切り干し大根、干しいたけ、白ごま、しょうが、ごぼう、にんじん、油揚げ、ひじき、醤油、赤みそ、きび砂糖、唐辛子、サラダ油/じゃがいも、塩わかめ、長ねぎ、白みそ、赤みそ/みかん/

13日の給食の「柿」について



13日の給食に出る柿は、愛媛県八幡浜地区のみで栽培されている「富士柿」で、給食に初めて出る品種です。

大きさが、愛宕柿などと比較して大形(日本一)で1個の重さがおよそ310g。また、形が富士山に似ていることから「富士柿」と命名されています。お楽しみに！

(西宇和農業協同組合「富士柿」パンフレットより)

地産地消

- 玉ねぎ(札幌産) ●29日使用のごぼう(札幌産「白ごぼう」) ●干しいたけ(清田産) ●じゃがいも(江別・羊蹄地区) ●キャベツ(洞爺産) ●にんにく(十勝清水産) ●長ねぎ(大野産) ●かぼちゃ(北海道産「りょうおもし」)

※このほかにも、牛乳、米、パンや麺の原材料の小麦、肉、魚なども北海道産の食材を使用しています。

