

12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 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日
根菜のスープカレー あさりのスパゲティサ ラダ 温州みかんゼリー いちごのデザート つぶつぶレモンゼリー	味噌ラーメン チーズポテト みかん 江別産 ジャがいも使用	とりめし ほっけのオートミール フライ 味噌汁 味付きご飯のメニュー 人気№1	味噌かつ丼 けんちん汁 醤油味 磯和え 白飯のメニュー人気№1	黒コッペパン キャロットポタージュ チキンナゲット もやしのごまサラダ 青菜中2年2組 なし
リザーブ給食	麺のメニュー人気№1			
白飯、豚肉、じゃがいも、ごぼう、人参、大根、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、サラダ油、トマト缶詰、醤油、カレー粉、チリパウダー、鶏がら、煮干し/あさり、しょうが、スパゲティ、きゅうり、人参、醤油、サラダ油、きび砂糖、白みそ、ごま油、白ごま/いちごのデザート/温州みかんゼリー/つぶつぶレモンゼリー/	ソフトラーメン、豚肉、にんにく、白すりごま、白ごま、赤みそ、白みそ、トウバンジャン、ごま油、醤油、しょうが、もやし、玉ねぎ、メンマ、人参、サラダ油、ほうれん草、長ねぎ、茎わかめ、鶏がら、豚骨、煮干し/じゃがいも、きび砂糖、バター、チーズ、牛乳、スキムミルク/みかん/	米、大麦、鶏肉、しょうが、玉ねぎ、サラダ油、醤油、きび砂糖/ほっけ、小麦粉、全卵、オートミール、パン粉/油揚げ、小松菜、えのきたけ、白みそ、赤みそ/	白飯、豚肉、小麦粉、全卵、パン粉、赤みそ、きび砂糖、醤油、ごま油、白ごま/鶏肉、豆腐、つきこんにゃく、人参、大根、ごぼう、長ねぎ、サラダ油、醤油/小松菜、もやし、切りのり、醤油/	黒コッペパン/ベーコン、玉ねぎ、人参、じゃがいも、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳/チキンナゲット/こまつな、もやし、人参、醤油、きび砂糖、赤みそ、トウバンジャン、白すりごま/
給 食 週 間				
8日	9日	10日	11日	12日
ご飯 治部煮 ぶりのごま味噌かけ おひたし 食べよう！ニッポン！！ (石川県)	パスタボンゴレ 高野豆腐のフライ グレープゼリー	わかめごはん さつま汁 焼きハンバーグ 照り焼きソース	和風そぼろごはん 味噌汁 ししゃものから揚げ	コッペパン ミートパスタグラタン ごぼうチップサラダ パイン缶詰
白飯/ 鶏肉、干ししいたけ、焼きふ、里芋、人参、さやいんげん、醤油、きび砂糖、かたくり粉/ぶり切り身、小麦粉、かたくり粉、赤みそ、きび砂糖、白すりごま/小松菜、もやし、糸かつお、醤油/	ソフトパスタ、あさり、大豆水煮、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、セロリ、しょうが、にんにく、パセリ、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/凍り豆腐、醤油、きび砂糖、カレー粉、小麦粉、白すりごま、全卵、パン粉/グレープゼリー	米、大麦、炊き込みわかめ、白ごま/豚肉、さつまいも、豆腐、板こんにゃく、人参、大根、ごぼう、長ねぎ、しょうが、サラダ油、赤みそ、白みそ/ハンバーグ/醤油、きび砂糖、かたくり粉/	白飯、鶏肉、焼き豆腐、切り干し大根、干ししいたけ、白ごま、しょうが、ごぼう、人参、油揚げ、ひじき、醤油、赤みそ、きび砂糖、サラダ油/だいこん、油揚げ、白みそ、赤みそ/カラフトししゃも(手持ち)、小麦粉、かたくり粉、醤油、きび砂糖/	コッペパン/マカロニ、豚肉、しょうが、にんにく、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、セロリ、小麦粉、バター、サラダ油、ケチャップ、チーズ、トマト缶詰、醤油、ミックスチーズ、粉チーズ、パン粉、パセリ/ハム、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、ごぼう、きび砂糖、醤油、白ごま/パイン缶詰/
15日	16日	17日	18日	19日
豚ミックス丼 味噌汁 紅まどんな 15日の紅まどんなは、外皮も薄皮もとても柔らかくて薄く、果肉がゼリーのようにめらかな、柑橘です。	肉うどん かぼちゃのいとし煮 みかん 一足早い冬至メニュー	ポークウイナーライス カレーコロッケ フルーツサワー ←16日 清田産 干ししいたけ使用	ご飯 醤油おでん ひじき春巻 おかかふりかけ	横割バンズ ポーククリームシ チュー 釧路産たらフライ スライスチーズ パイン缶詰 江別産 ジャがいも使用
白飯、豚肉、しょうが、厚揚げ、かたくり粉、小麦粉、玉ねぎ、たけのこ、人参、ピーマン、サラダ油、醤油、きび砂糖、白ごま/白菜、油揚げ、白みそ、赤みそ/紅まどんな/	ソフトめん、豚肉、油揚げ、つと、人参、ほうれん草、長ねぎ、干ししいたけ、たまご、醤油、きび砂糖、糖/かぼちゃ、あずき、きび砂糖、白玉もち/みかん/	米、大麦、バター、トマトジュース、ポークウイナー、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、グリーンピース、サラダ油、ケチャップ/ポテトコロッケ(カレー味)/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、りんご缶詰、ヨーグルト、上白糖/	白飯/ ひじき入りさつま揚げ、豆腐入りかまぼこ、うずら卵水煮、ひじき入りがんも、厚揚げ、板こんにゃく、人参、大根、ふき水煮、根昆布、醤油、きび砂糖、からし/ひじき春巻/しらす干し、醤油、糸かつお、きび砂糖、切りのり、青のり、白ごま/	横割バンズ/豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/たらフライ/スライスチーズ/パイン缶詰/
22日	23日	24日	25日	
ご飯 豆腐のトロトロ煮 揚げえびシュウマイ ごま和え	しょうゆラーメン アメリカンドッグ りんご	豆腐入りカレーピラフ フライドチキン 小松菜とコーンのサラ ダ		
白飯/ 豆腐、鶏肉、小松菜、長ねぎ、人参、しょうが、にんにく、サラダ油、醤油、きび砂糖、かたくり粉/えびシュウマイ/ほうれんそう、白菜、白すりごま、醤油、きび砂糖/	ソフトラーメン、豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、サラダ油、つと、もやし、玉ねぎ、人参、長ねぎ、ほうれん草、茎わかめ、醤油、鶏がら、豚骨、煮干し/ポークウイナー、小麦粉、ベーキングパウダー、きび砂糖、全卵、牛乳/りんご/	米、大麦、バター、ベーコン、焼き豆腐、醤油、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、グリーンピース、サラダ油、カレー粉/鶏肉、にんにく、牛乳、小麦粉、かたくり粉/ハム、小松菜、ホールコーン、白ごま、サラダ油、きび砂糖、醤油/		
終 業 式				

給食週間があります(11月28日～12月4日)

私たちは、一年を通じてほとんどの食べ物をいつでも食べることができ、食べられることが当たり前で、何気なく食事をとっていませんか？
給食週間を通じて、楽しく栄養や農作物について学び、感謝する機会にしたいと思います。給食週間では、リクエスト給食やリザーブ給食の実施を予定しています。

リクエスト給食アンケート結果

平岡中央	青葉中
1位 揚げパン 95票	揚げパン 24票
2位 味噌ラーメン 47票	沖縄そば 22票
3位 とりめし 32票	ピリカラ冷やしラーメン 19票