

北白石中学校 2026年 7月献立表

6月	7火	8水	9木	10金
<p>ご飯</p> <p>豆腐のオイスターソース</p> <p>揚げギョーザ</p> <p>おひたし(小松菜、白菜)</p>	<p>冷やしきつねうどん</p> <p>白花豆コロッケ</p> <p>冷凍みかん</p>	<p>わかめごはん</p> <p>さつま汁</p> <p>大豆豆腐ハンバーグ</p> <p>照り焼きソース</p>	<p>スタミナ丼</p> <p>チンゲン菜のスープ</p> <p>パン缶</p>	<p>ツイストパン</p> <p>ベーコンシチュー</p> <p>十勝大豆コロッケ</p> <p>キウイフルーツ</p>
<p>白飯/豆腐、豚肉肩、清酒、ピーマン、 長ねぎ、にんじん、たけのこ(水煮)、 しょうが、にんにく、油(サラダ)、醬 油、きび砂糖、オイスターソース、こ しょう、清酒、かたくり粉(じゃがいも でん粉)、鶏がらスープ(濃縮)/豚 肉、キャベツ、玉ねぎ、ニラ、にんに く、しょうが、人参、干しいたけ (乾)、ごま油、醤油、食塩、こしょう、 小麦粉(薄力粉)、果糖ブドウ糖液、 油(なたね)/ごま油、はくさい、糸 かつお、醤油</p>	<p>ソフトめん(冷)、油揚げ、干しいたけ (乾)、醤油、きび砂糖、清酒、本みり ん、ほうれんそう、長ねぎ、醤油、き び砂糖、清酒、穀物酢、唐辛子一 味、むろあじ(だし用)、宗田(だし 用)、昆布(だし用)/白花豆、じゃい も、バター、上白糖、食塩、パン粉、 でん粉、大豆たんぱく、貝殻カルシウ ム、油(なたね)/冷凍みかん</p>	<p>米(はいが精米)、おおむぎ(米粒麦)、 清酒、炊き込みわかめ、白ごま、豚肉 肩、清酒、さつまいも、豆腐、板こんに やく、にんじん、だいこん、ごぼう、長 ねぎ、しょうが、油(サラダ)、みそ、清 酒、唐辛子(一味)、むろあじ(だし 用)、宗田(だし用)、昆布(だし用)/ 豆腐、玉ねぎ、パン粉、小麦たんぱく、 砂糖、貝カルシウム、醤油、加工でん 粉、食塩、ピロリン酸第二鉄/醤油、き び砂糖、本みりん、かたくり粉(じゃが 芋でん粉)</p>	<p>白飯/豚肉肩、メンマ(塩蔵)、塩抜 き)、にんじん、油(サラダ)、もやし、 にら、醤油、本みりん、たまねぎ、り んご、ウスターソース、きび砂糖、し ょうが、にんにく、トウバンジャン、かた くり粉(じゃが芋でん粉)、ごま油、白 ごま/ベーコン、チンゲンツアイ、緑豆 はるさめ(乾)、ホールコーン、醤油、 食塩、こしょう、清酒、鶏がらスー プ、昆布(だし用)、むろあじ(だし 用)</p>	<p>ツイストパン、ベーコン、じゃがいも、 たまねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉 (薄力粉)、バター、油(サラダ)、牛 乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、 食塩、こしょう、白ワイン、鶏がら スープ/じゃがいも、大豆、たまねぎ、 パン粉、小麦粉(中力粉)、油(だ いず、とうもろこし)、とうもろこしでん 粉、上白糖、カレー粉、こしょう、油 (なたね)/キウイフルーツ</p>
13月	14火	15水	16木	17金
<p>カレーライス(鶏肉)</p> <p>小松菜とベーコンのサラダ</p>	<p>冷やしラーメン</p> <p>きなこポテト</p> <p>すいか</p>	<p>レタス入り焼き豚炒飯</p> <p>(フードリサイクルのレタス)</p> <p>ちくわチーズ詰め揚げ</p> <p>フルーツカクテル</p>	<p>ご飯</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>揚げポークシュウマイ</p> <p>たたききゅうり</p>	<p>揚げパン(コッペパン)</p> <p>麦入り野菜スープ</p> <p>あさりのスパゲティサラダ</p>
<p>白飯、鶏肉もも、食塩、こしょう、カ レー粉、白ワイン、じゃがいも、にん じん、たまねぎ、セロリー、りんご、 しょうが、にんにく、グリーンピース、油 (サラダ)、小麦粉(薄力粉)、油(サラ ダ)、カレー粉、カレールウ、ウスター ソース、ケチャップ、醤油、赤ワイン、 食塩、シナモン(粉)、オールのパイ ス、鶏がらスープ/ベーコン、ごま 油、もやし、醤油、穀物酢、油(サラ ダ)、きび砂糖、こしょう、白ごま</p>	<p>ソフトラーメン(冷)、ハム(ローズ)、 もやし、きゅうり、にんじん、ごま油、 白ごま、醤油、きび砂糖、清酒、本み りん、食塩、穀物酢、からし、むろあ じ(だし用)、昆布(だし用)/じゃがい も、油(なたね)、きな粉、きび砂 糖、食塩/すいか</p>	<p>米(はいが精米)、おおむぎ(米粒麦)、 清酒、油(サラダ)、食塩、豚肉肩、油 サラダ、長ねぎ、しょうが、にんにく、醬 油、清酒、本みりん、にんじん、たま ねぎ、ホールコーン、干しいたけ(乾)、油 (サラダ)、レタス、ごま油、醤油、食 塩、こしょう/白ちくわ、チーズ、小麦粉 (薄力粉)、全卵、油(なたね)/みかん 缶詰、パン缶詰、黄桃缶詰、なし缶 詰(西洋)、なつみかん缶詰、りんご (濃縮還元ジュース)、上白糖、白ウイ ン</p>	<p>白飯/豆腐、豚肉肩ひき肉、しよ うが、にんにく、油(サラダ)、にんじ ん、長ねぎ、干しいたけ(乾)、みそ、 醤油、黒砂糖、きび砂糖、オイ スターソース、清酒、ごま油、トウバン ジャン、唐辛子(一味)、かたくり粉 (じゃがいもでん粉)/たまねぎ、豚 肉、牛肉、じゃが芋でん粉、大豆たん ぱく、砂糖、醤油、食塩、ポークエキ ス、タビオカ(加工でん粉)、油(な たね)/きゅうり、食塩、醤油、きび砂 糖、ごま油、白ごま</p>	<p>コッペパン、油(なたね)、グラニュー 糖、シナモン(粉)/ベーコン、にんじ ん、たまねぎ、キャベツ、セロリー、 パセリ、おおむぎ(押麦)、醤油、食塩 、こしょう、白ワイン、鶏がらスー プ/あさり(水煮)、しょうが、醤油、 きび砂糖、清酒、スパゲティ(乾)、 きゅうり、にんじん、醤油、穀物酢、 油(なたね)、きび砂糖、みそ、ごま油、 白ごま</p>
20月	21火	22水	23木	24金
<p>海の日</p> 	<p>鹿肉の Pastaミートソース</p> <p>(どさんこフード)</p> <p>スパイシーポテト</p> <p>アイスクリーム</p>	<p>コーンピラフ</p> <p>かぼちゃチーズフライ</p> <p>黄桃缶</p>	<p>和風そぼろ御飯</p> <p>みそ汁(小松菜・厚揚げ)</p> <p>星のコロッケ</p>	<p>背割りコッペ</p> <p>コーンクリームスープ</p> <p>セルフドッグ</p> <p>パン缶</p>
<p>ソフトパスタ、しゃも肉赤肉・生、豚肉 肩ひき肉、大豆水煮、たまねぎ、に んじん、マッシュルーム(水煮缶詰)、 セロリー、にんにく、しょうが、油(サラ ダ)、パセリ、小麦粉(薄力粉)、カ レー粉、ケチャップ、トマトピューレ、 トマト缶詰、デミグラスソース、ウ スターソース、中濃ソース、醤油、食 塩、こしょう、赤ワイン、オールのパイ ス、ナツメグ、鶏がらスープ/じゃが 芋、油(パーム油)、油(なたね)、パ セリ、食塩、こしょう、カレー粉、チ リパウダー、ナツメグ/牛乳、水あめ、 砂糖、食塩、安定剤(増粘多糖類、 寒天)、乳化剤、香料</p>	<p>米(はいが精米)、おおむぎ(米粒麦)、 バター、食塩、白ワイン、ベーコン、 たまねぎ、にんじん、ホールコーン、マ ッシュルーム(水煮缶詰)、パセリ、油 (サラダ)、食塩、こしょう/かぼちゃ 、チーズ、パン粉、砂糖、牛乳、マーガ リン、食塩、小麦粉(薄力粉)、米粉、 大豆たんぱく、トウモロコシ、加工でん 粉、乳化剤、増粘多糖類、ピロリン酸第二 鉄、油(なたね)/黄桃缶詰</p>	<p>白飯/鶏肉ももひき肉、焼き豆腐、切 り干し大根、干しいたけ(乾)、白ご ま、しょうが、ごぼう、にんじん、み そ、醤油、清酒、本みりん、きび砂 糖、油揚げ、ひじき(干し)、醤油、本 みりん、きび砂糖、清酒、唐辛子(一 味)、油(サラダ)/じゃが芋、玉ねぎ、 鶏肉、豚肉、砂糖、豚脂、乾燥マツ シュポテト、食塩、香辛料、酵母エキ ス、パン粉、小麦粉(薄力粉)コーン フラワー、テキストリン、植物油脂、 水あめ、じゃが芋でん粉、炭酸カル シウム、ピロリン酸鉄、油(なたね)</p>	<p>コッペパン/ホールコーン、クリー ムコーン、ベーコン、たまねぎ、にんじ ん、パセリ、小麦粉(薄力粉)、バ ター、油(サラダ)、牛乳、こしょう、鶏 がらスープ/豚肉、食塩、酵母エキ ス、砂糖、水あめ、香辛料、貝カルシ ウム、ケチャップ、ウスターソース、き び砂糖、からし(粉)、赤ワイン/パン 缶詰</p>	