



北白石中学校 2026年 8月献立表

24月	25火	26水	27木	28金
和風そぼろご飯	冷やしきつねうどん	とりめし(美唄)	ご飯	背割りコッペ
味噌汁(高野豆腐・小松菜)	チーズフォンデュサンドコロッケ	白身魚フライ	マーボー豆腐	コーンクリームスープ
揚げいわしハンバーグ	すいか	たたききゅうり	ひじき春巻	チリドッグ
照り焼きソース		国産温州ミカンゼリー	冷凍みかん	盛り合わせサラダ (トマト・きゅうり)
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、こぼろ、にんじん、赤みそ、醤油、清酒、本みりん、きび砂糖、油揚げ、ひじき、唐辛子、サラダ油/凍り豆腐、こまつな、白みそ、赤みそ、もろあじ(だし用)、昆布(だし用)/大豆たんぱく質、玉ねぎ、にんじん、ねぎ、魚肉すり身、でん粉、いわし、生姜、砂糖、乾燥マッシュポテト、にんにくペースト、植物油、食塩、香辛料、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄、なたね油、醤油、きび砂糖、本みりん、かたくり粉(じゃがいもでん粉)	ソフトめん(冷)、油揚げ、干しいたけ、醤油、きび砂糖、清酒、本みりん、ほうれんそう、長ねぎ、穀物酢、唐辛子一味、むろあじ(だし用)、糸田(だし用)昆布(だし用)/じゃが芋、チーズ、脱脂粉乳、砂糖、パン粉、小麦粉、植物油、米粉、大豆たんぱく質、ブドウ糖、でん粉、乳化剤、増粘多糖類、なたね油/すいか	米(はいが精米)、おむぎ(米粒麦)醤油、清酒、食塩、鶏がらスープ、鶏肉むね、鶏肉もも、しょうが、たまねぎ、サラダ油、本みりん、きび砂糖/ホキ、パン粉、小麦粉、でん粉、塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄、なたね油/きゅうり、食塩、醤油、きび砂糖、ごま油、白ごま/きゅうり、食塩、醤油、きび砂糖、ごま油、白ごま/みかん果汁、ブドウ糖、砂糖、果糖、増粘多糖類、乳酸カルシウム、ビタミンC、クエン酸ナトリウム	白飯/豆腐(木綿)、豚肉肩ひき肉、しょうが、にんにく、サラダ油、にんじん、長ねぎ、干しいたけ、赤みそ、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)/たけのこ、にんじん、豚肉、ひじき、植物油、醤油、でん粉、砂糖、清酒、オイスターソース、小麦粉、食塩、加工でん粉、クエン酸ナトリウム、キンロース、なたね油/みかん冷凍	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、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏がらスープ/豚肉、塩、酵母エキス、砂糖、水あめ、貝カルシウム、ケチャップ、中濃ソース、たまねぎ、トマトピューレ、赤ワイン、からし(粉)、チリパウダー/ミニトマト、きゅうり、食塩、醤油、きび砂糖
8/31月	9/1火	9/2水	9/3木	9/4金
野菜カレー	ピリ辛冷やしラーメン	ラム肉のピラフ	厚揚げ入り肉炒め丼	ロールパン
フルーツミックス	シナモンポテト	白花豆コロッケ	味噌汁(大根・油揚げ)	イタリアンスープ
	パイン缶	冷凍みかん	ミニトマト2個	焼きハンバーグソース味
				とうもろこし
白飯、豚肉、赤ワイン、たまねぎ、西洋かぼちゃ、にんじん、セロリ、やいばげん、ふなしめじ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、サラダ油、小麦粉、カレー粉、カレーパウダー、中濃ソース、ウスターソース、ケチャップ、醤油、食塩、黒こしょう、シナモン、オールスパイス、鶏がらスープ/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、上白糖	ソフトラーメン(冷)、ハム(ロース)、きゅうり、にんじん、ホールコーン、ごま油、ラー油、白すりごま、醤油、きび砂糖、赤みそ、清酒、たまねぎ、しょうが、にんにく、トウバンジャン、ウスターソース、穀物酢、むろあじ(だし用)、昆布(だし用)/さつまいも、なたね油、グラニュー糖、シナモン/パイン缶	米(はいが精米)、おむぎ(米粒麦)、バター、白ワイン、食塩、カレー粉、羊肉ラムかた脂身つき、にんにく、黒こしょう、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム(水煮缶詰)、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、サラダ油/白花豆、乾燥マッシュポテト、バター、上白糖、塩、パン粉、でん粉、大豆たんぱく質、植物油、貝殻カルシウム、なたね油/みかん冷凍	白飯、豚肉肩、メンマ(塩蔵、塩抜き)、にんじん、サラダ油、もやし、ほうれんそう、厚揚げ、かたくり粉(じゃがいもでん粉)、なたね油、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(じゃがいもでん粉)、ごま油、だいこん、油揚げ、白みそ、赤みそ、むろあじ(だし用)、昆布(だし用)/ミニトマト	ロールパン/ベーコン、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ホールコーン、パセリ、アルファベットマカロニ(乾)、醤油、食塩、黒こしょう、白ワイン、鶏がらスープ、鳥がら(スープ用)、玉ねぎ(スープ用)/牛肉、玉ねぎ、豚肉、パン粉、卵、牛乳、食塩、香辛料/とうもろこし(スイートコーン)、食塩

札幌市 お弁当レシピコンテスト

レシピ大募集！

北海道食材を使用したバランスのよいお弁当レシピを募集しています。

皆さんの素敵なお弁当をお待ちしています！

【募集期間】6月19日(金)～9月7日(月)



詳細については右記二次元

担当：ウェルネス推進部ウェルネス推進課 食育・健康管理担当係

