

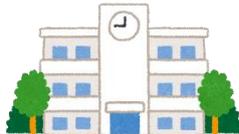
6月 給食だより

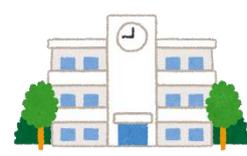
2025年5月30日
札幌市立簾舞中学校



予定献立

牛乳200mlは、毎日つきます。

月	火	水	木	金
2	3	4	5	6
たぬきうどん(えび入り) チーズポテト 黄桃缶	ほうれん草ピラフ 高野豆腐のフライ フルーツカクテル	ごはん スンドゥブチゲ ししゃものから揚げ 磯和え	ロールパン ポテトスープ フライドチキン パン缶	カレーライス コールスローサラダ
ソフト麺、あさり、さくらえび、かたくちいわし煮干し、人参、春菊、ごぼう、切り干し大根、ひじき、小麦粉、卵、鶏肉、つと、ほうれん草、長ねぎ、たもぎ茸、干し椎茸/じゃがいも、バター、チーズ、牛乳、スキムミルク/黄桃缶	胚芽米、大麦、バター、ベーコン、人参、玉ねぎ、にんにく、コーン、ほうれん草/高野豆腐、小麦粉、ごま、卵、パン粉/缶詰(みかん・パイン・黄桃・梨・夏みかん)、りんごジュース	白飯/豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、あさり、人参、玉ねぎ、えのきたけ、にら/カラフトししゃも(子持ち)、小麦粉、片栗粉/小松菜、もやし、もみ海苔	ロールパン/ベーコン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ/鶏肉、にんにく、牛乳、小麦粉、片栗粉/パン缶	白飯、豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、グリーンピース、小麦粉/キャベツ、人参、コーン
9	10	11	12	13
塩ラーメン 小松菜ケーキ 冷凍みかん	五目ごはん さわらのオートミールフライ ごま和え	ごはん 肉じゃが 揚げぎょうざ のりの佃煮	開校記念日	ごはん マーボー豆腐 ひじき春巻 ナムル
ソフトラーメン、豚肉、しょうが、にんにく、メンマ、もやし、人参、玉ねぎ、白菜、長ねぎ、ほうれん草、わかめ、ごま/小松菜、小麦粉、ホットケーキミックス、卵、牛乳、バター、スキムミルク/みかん	胚芽米、大麦、鶏肉、油揚げ、しらたき、人参、ごぼう、たけのこ、ひじき、干し椎茸、グリーンピース/さわら、小麦粉、卵、オートミール、パン粉/ほうれん草、もやし、ごま	白飯/豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、しらたき、人参、切り干し大根、さやいんげん、たもぎ茸、干し椎茸、しょうが/豚肉、キャベツ、小麦粉、玉ねぎ、鶏肉、パン粉、片栗粉、しょうが/もみ海苔、ひじき、水あめ		白飯/豆腐、豚挽肉、しょうが、にんにく、人参、長ねぎ、干し椎茸、片栗粉/たけのこ、人参、豚肉、ひじき、片栗粉、小麦粉/ハム、小松菜、もやし、人参、ごま
16	17	18	19	20
パスタシーフード トマトソース コロコロサラダ ヨーグルト	チキンライス コーンフライ フルーツミックス	ごはん みそ汁 かれい唐揚げ (バーベキューソース味) おひたし	ツナサンド 〔背割りコッペ ツナサラダ〕 ほうれん草グラタン パン缶	カオ・ラートナー・ガイ チンゲン菜のスープ プラム
ソフトパスタ、ベーコン、えび、いか、あさり、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、セロリ、にんにく、パセリ、小麦粉、トマト缶/ハム、高野豆腐、人参、きゅうり、コーン、ごま/ヨーグルト	胚芽米、大麦、バター、トマト缶、鶏肉、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、グリーンピース/とうもろこし、パン粉、牛乳、小麦粉、スキムミルク/缶詰(みかん・パイン・黄桃・梨・夏みかん)	白飯/大根、人参、ごぼう/黒がれい、片栗粉、玉ねぎ、しょうが、にんにく、片栗粉/ほうれん草、白菜、糸かつお	背割りコッペパン/まぐろ水煮、きゅうり、マヨネーズ/ベーコン、玉ねぎ、ほうれん草、マカロニ、マッシュルーム、小麦粉、バター、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳、パン粉、粉チーズ/パン缶	白飯、鶏肉、小麦粉、片栗粉、玉ねぎ、ピーマン、赤ピーマン、小ねぎ、コーンスターチ/ベーコン、チンゲン菜、緑豆春雨、コーン/プラム



23	24 北海道を食べよう	25	26	27 3組校外学習
冷麦 とり天 枝豆 	たきこみいかめし みそ汁 レバー入りメンチカツ	ごはん 豚汁 さんまの竜田揚げ きゅうりのからし漬け	コッペパン チキンクリームシチュー 小松菜サラダ プラム	肉炒め丼 みそ汁  さくらんぼ
ソフト冷麦、油揚げ、干し椎茸、ほうれん草、長ねぎ/鶏肉、しょうが、にんにく、小麦粉、卵、片栗粉/枝豆	胚芽米、もち米、いか、刻みいか、しょうが、小松菜/じゃがいも、玉ねぎ、わかめ/牛肉、玉ねぎ、豚肉、豚レバー、片栗粉、大豆たんぱく、パン粉、小麦粉	白飯/豚肉、豆腐、じゃがいも、こんにゃく、人参、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが/さんま、しょうが、小麦粉、片栗粉/きゅうり、ごま	コッペパン/鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/ハム、緑豆春雨、ひじき、小松菜/プラム	白飯、豚肉、メンマ、人参、もやし、小松菜、玉ねぎ、りんご、しょうが、にんにく、片栗粉、ごま/大根、油揚げ/さくらんぼ
30	7/1	2	3	4
冷やしラーメン 厚揚げと野菜の甘辛煮 洋梨缶	シーフードカレーピラフ かぼちゃコロッケ 小松菜とコーンのサラダ	ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げえびシュウマイ もやしのごまサラダ	角食 みだくさんスープ ほっけフライ チョコクリーム	ビビンパプ わかめスープ ミニトマト
ソフトラーメン、ハム、もやし、きゅうり、人参、ごま/厚揚げ、片栗粉、小麦粉、じゃがいも、しょうが、人参、グリーンピース/洋梨缶 	胚芽米、大麦、バター、ベーコン、えび、あさり、いか、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、グリーンピース/かぼちゃ、パン粉、マッシュポテト、玉ねぎ、スキムミルク、パン粉、米粉、小麦粉/ハム、小松菜、コーン、ごま	白飯/豆腐、鶏挽肉、小松菜、長ねぎ、人参、しょうが、にんにく、片栗粉/玉ねぎ、イトヨリダイ、えび、豚脂、パン粉、植物性たんぱく質、魚介エキス、小麦粉、片栗粉/ほうれん草、もやし、人参、ごま	角食/豚肉、人参、レタス、もやし、たけのこ、ほうれん草、干し椎茸/ほっけ、小麦粉、卵、パン粉/豆乳、チョコレート、ココア、コーンスターチ	白飯、豚挽肉、メンマ、長ねぎ、しょうが、にんにく、人参、ほうれん草、もやし、ごま/わかめ、豆腐、干し椎茸、長ねぎ、ごま/ミニトマト 

☆北海道を食べよう 2025 ☆

今年で4年目となる南区独自の取組『北海道を食べよう』。北海道でとれる食べ物や、北海道で昔から食べ継がれている郷土料理を紹介し、毎年好評を得ています。

今年度は、6月～翌2月にかけて計6回、各地の料理を提供します。当日はお昼の動画放送で、北海道の食べ物や郷土料理について楽しく学んでいきます。

