

予定献立

★牛乳は毎日200mL つきます。

★物資や食材の都合により献立変更することがあります。予め御了承ください。

★揚げ物に使う菜種油は毎回新しい油ではなく、複数回の使用となります。

【食物アレルギーについて】しらす干しやわかめ等の海産物には、小さなかにやえび等が混入・付着している場合があります。また、ししゃもの内臓にもししゃもが補食したかにやえび等が混入している場合もあります。ししゃもは子持ちカラフトししゃもを使用します。

★給食だよりには献立の主な材料を載せてあります。より詳しく知りたい場合は、栄養教諭まで御連絡ください。

月	火	水	木	金
6 白飯 豚汁 白身魚フライ(ホキ使用) しょうが和え	7 ミートとズッキーニの Pasta 青のりポテト ヨーグルト	8 わかめごはん さつま汁 国産大豆豆腐ハンバーグ (照り焼きソース) ミニトマト	9 スタミナ丼 チンゲン菜のスープ パイン缶	10 コッペパン ベーコンシチュー 十勝大豆コロック あさりのスパゲティサラダ
豚肉 豆腐 じゃがいも こんにゃく 人参 大根 玉ねぎ 小松菜 加粉 味噌 一味/白身魚のフライ(加工品)/小松菜 もやし 生姜 醤油	リト Pasta 豚肉 玉ねぎ 人参 大豆 マツタケ 味噌 にんにく スパゲティ 小松菜 加粉 チョップ トマト トマトジュレ デミタソース	胚芽精米 大麦 わかめ 白ごま/豚肉 さつまいも 豆腐 こんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 生姜 味噌 一味/国産大豆豆腐ハンバーグ(加工品) 醤油 片栗粉	白飯 豚肉 マヨネーズ 人参 もやし たらこ 醤油 玉ねぎ りんご ウスターソース 生姜 にんにく 豆板醤 片栗粉 ごま油 白ごま	パン じゃがいも 玉ねぎ 人参 パン粉 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スパゲティ/十勝大豆コロック(加工品)/あさり 生姜 醤油 スパゲティ きゅうり 人参 味噌 ごま油 白ごま
13 和風そぼろごはん 味噌汁 星のコロック	14 冷やしラーメン おさつフリッター すいか	15 コーンピラフ ちくわチーズつめ揚げ 黄桃缶	16 白飯 豆腐のカレーソース 揚げポークシュウマイ たたききゅうり	17 横割りのパンズパン イタリアンスープ メンチカツ(ケチャップソース) スライスチーズ 洋梨缶
白飯 鶏肉 豆腐 切り干し大根 干し椎茸 白ごま 生姜 ごぼう 人参 味噌 醤油 油揚げ ひじき 一味/厚揚げ 小松菜 味噌/星のコロック(加工品)	リト麺 豚 味噌 きゅうり 人参 ごま油 白ごま 醤油 からし /さつまいも 小麦粉 パン粉 バター 鶏卵 牛乳 黒ごま	胚芽精米 大麦 バター パン粉 玉ねぎ 人参 コーン マツタケ パン粉/ちくわ チーズ 小麦粉 鶏卵	豆腐 豚肉 玉ねぎ 人参 味噌 生姜 にんにく グリルソース りんご 小麦粉 加粉 加肉 醤油 チョップ ウスターソース/ポークシュウマイ(加工品)/きゅうり 醤油 ごま油 白ごま	パン じゃがいも 玉ねぎ 人参 コーン パン粉 味噌/メンチカツ(加工品)/ケチャップ ウスターソース からし
20 	21 冷やしきつねうどん 白花豆コロック 冷凍みかん	22 7-PMイキルタス使用 レタス入り焼き豚チャーハン かぼちゃチーズフライ フルーツミックス	23 カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ	24 背割りのコッペパン コーンクリームスープ フランクフルト(ケチャップソース) パイン缶
	リト麺 油揚げ 干し椎茸 醤油 ほうれん草 長ねぎ 一味/白花豆コロック(加工品)	胚芽精米 大麦 豚肉 長ねぎ 生姜 にんにく 醤油 人参 玉ねぎ コーン 干し椎茸 レタス ごま油/かぼちゃチーズフライ(加工品)/みかん缶 パイン缶 黄桃缶 梨缶 夏みかん缶	白飯 鶏肉 加粉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 味噌 りんご 生姜 にんにく グリルソース 小麦粉 加粉 ウスターソース チョップ 醤油/パン粉 小松菜 もやし 醤油 白ごま	コーン パン粉 玉ねぎ 人参 パン粉 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 スパゲティ チーズ/ベーコン(加工品) ケチャップ ウスターソース からし