

7月 よていこんだて

●・・・卵 ◆・・・乳製品 ◇えび *バラ科の果物 ★アレルギー対応可能献立

※牛乳は毎日つきます。 ※ツツヤ・しらす干し・昆布・貝類には小さなえびがついていることがあります。

月 6日	火 7日	水 8日	木 9日	金 10日
冷麦 フレンチポテト パイン缶 	レタス入り焼豚チャーハン ◆白花豆コロッケ ミニトマト 	ごはん さつまい ★◆シウマイフリッ ター しょうが和え	●◆背割リコッペ ◆キャロットポター ジュ セルフドック (ウインナー) *黄桃缶	*カレーライス 小松菜とベーコンのサ ラダ 
ソフ冷麦 油揚げ しいたけ つと きゅうり 長ねぎ/じゃ がいの油/パイン缶/	胚芽米 大麦 豚肉 長ねぎ 人参 玉ねぎ コーン 干しいた けレタス/白花豆 じゃがいも バター パン粉 でん粉 小麦粉 大豆たん白 油/ミニトマト/	精白米/鶏肉 さつまい 豆腐 こんにやく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 油 みそ/玉ねぎ 豚 肉 牛肉 でん粉 大豆たん白 小麦粉 卵 牛乳 油/小松菜 もやし しょうが/	背割リコッペ 卵 脱脂粉乳/ ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがい も パセリ 小麦粉 バター 油 チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳/鶏 肉 豚肉 水あめ/黄桃缶/	精白米 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 グリンピース 小麦 粉 油/小松菜 ベーコン もやし いりごま/
13日 ピリカラ冷やし ラーメン きなこポテト すいか	14日 ひじきごはん みそ汁 メンチカツ	15日 ごはん *豆腐のカレーソース 揚げぎょうざ たたききゅうり	16日 ●◆ツイストパン ◆ベーコンシチュー もやしのごまサラダ 冷凍みかん	17日 ごはん 小松菜スープ ひじき春巻 マーボーなす 
ソフラーメン ハム 人参 きゅ うり コーン 玉ねぎ しょうが にんにく すりごま/じゃがい も きなこ 油/すいか/	胚芽米 大麦 鶏肉 ひじき 油揚げ 白滝 人参 グリンピー ス 油/高野豆腐 小松菜 みそ/ 豚肉 パン粉 玉ねぎ 小麦粉 大豆たん白 でん粉 油/	精白米/豆腐 豚肉 玉ねぎ 人参 しょうが にんにく グリン ピース りんご 油 小麦粉/豚 肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ しょうが 小麦粉 でん粉 パ ン粉 油/きゅうり いりごま/	ツイストパン 卵 脱脂粉乳/ ベーコン 玉ねぎ じゃがいも 人参 小麦粉 バター チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳 パセリ 油/ほうれん草 もやし コーン 人 参 すりごま みそ/冷凍みかん /	精白米/ベーコン 小松菜 春 雨 コーン/たけのこ 人参 豚 肉 ひじき オイスターソース 小麦粉 でん粉 油/なす 豚 肉 人参 長ねぎ 干しいた け しょうが にんにく 油 みそ /
20日 海の日 	21日 ◆ほうれん草ピラフ チキンナゲット *フルーツミックス 	22日 ごはん みそ汁 とりのから揚げ くたれのリザーブ> ・みそだれ ・照り焼きソース パイン缶	23日 ●◆横割リパンズ ポテトスープ フィッシュバーガー (鱈フライ・ケチャッ プソース) ★つぶつぶレモンゼ リー	24日 スタミナ丼 みそ汁 冷凍みかん 
 	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/鶏肉 植物性たん 白 パン粉 でん粉 おから 小麦粉 クラッカー粉 とうもろ こし粉 油/みかん缶 桃缶 パイン缶 梨缶/	精白米/大根 人参 ごぼう みそ/鶏肉 しょうが にんにく でん粉 油 味噌 すりごま/パ イン缶/	横割リパンズ 卵 脱脂粉乳/ ベーコン じゃがいも 玉ねぎ 人 参 パセリ/たら でん粉 小麦粉 パン粉 油/水あめ レモン 寒 天/	精白米 豚肉 メンマ 人参 も やし たら 玉ねぎ りんご しょ うが にんにく いりごま/大根 油揚げ みそ/冷凍みかん/

<リザーブ給食>

7月22日(火)は、事前選んだメニューを食べる、リザーブ給食です。今回は、揚げた鶏肉にからめるたれを選びます。「みそだれ」か、「照り焼きソース」のどちらかを選びました。どちらも、ご飯にのせて丼にして食べます。



<フードリサイクルレタス>

札幌市では、給食の調理で出た野菜くずや、残食などの生ごみを回収して、堆肥化・飼料化しています。その堆肥を利用して野菜を作り、市内の学校給食に取り入れています。「フードリサイクル」という取組です。7月7日(火)はフードリサイクルで収穫した「札幌産レタス」が出ます。新鮮でシャキシャキとしたおいしいレタスです。

