



3月予定こんだて表

江別市立学校給食センター
対雁調理場 TEL 383-8550
FAX 887-6366

◎牛乳は毎日の給食に出ます
◎エネルギー基準値 小学校650kcal 中学校830kcal
◎(小)は小学校、(中)は中学校

献立	食品			江別産 使用
	エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかり にくくするなど	
1(月) タマゴソフトパン 大根と鶏肉のスープ	タマゴソフトパン	鶏肉	大根・玉葱 人参	玉葱
フランクフルト ペンネポモドーロ	パンネ きび和糖 キャノーラ油	フランクフルト ベーコン	玉葱 ピーマン	
ミニエクレア	ミニエクレア			
2(火) ごはん 大豆の磯煮	ごはん じゃがいも きび和糖	大豆・ひじき 油揚げ・豚肉 焼きちくわ	人参 つきこんにやく	
骨の注意して食べましょう いわしのオレンジ煮 白菜の華風漬	春雨・きび和糖 ごま油 白ごま	いわしのオレンジ煮	白菜 きゅうり 人参	
3(水) すき焼きうどん	うどん きび和糖	豚肉 高野豆腐	白菜・玉葱 長葱・たまご茸 しらたき	玉葱
えべつちんたまご焼き 〔代替 笹かまぼこ〕 小松菜のごまあえ	白ごま きび和糖	えべつちんたまご焼き 〔代替 笹かまぼこ〕 白かまぼこ 糸寒天	小松菜 人参	
さくらもち	さくらもち			
4(木) ごはん チキンカレー	ごはん じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	鶏肉・ベーコン チーズ 脱脂粉乳 レバーそぼろ	玉葱 人参 セロリ	
コーンと枝豆のソテー 清見オレンジ	キャノーラ油	チキンウィンナー	コーン 枝豆 清見オレンジ	
5(金) バーガーパン 野菜とウィンナーの コンソメスープ クリスピーチキン 豚肉のトマト煮	バーガーパン じゃがいも キャノーラ油 きび和糖 小麦粉	ミニウィンナー クリスピーチキン 豚肉	キャベツ 玉葱・人参 玉葱 エリンギ トマト湯むき	玉葱
スライスチーズ		スライスチーズ		
8(月) ごはん 中華丼の具 卵除去食対応 (小)ポークシュウマイ (中)江別産コーンシュウマイ ほうれん草の おかかあえ	ごはん きび和糖 コーンスターチ 澱粉・ごま油	豚肉 うずら卵 白かまぼこ	白菜・人参 玉葱 たけのこ	玉葱
ほうれん草の おかかあえ		焼きちくわ かつお節	ほうれん草 もやし	
9(火) スライスパン 白菜とミートボールの スープ イタリアンチキン マカロニサラダ (コールスロートレッシング) ブルーベリー&マーガリン	スライスパン 春雨 澱粉	鶏と豚のミートボール	白菜・長葱 人参	玉葱
イタリアンチキン マカロニサラダ (コールスロートレッシング)	マカロニ ドレッシング	イタリアンチキン チキンウィンナー	コーン きゅうり 人参	
ブルーベリー&マーガリン	ブルーベリー&マーガリン			
10(水) 麦ごはん 春雨入りマーボー豆腐 米粉焼きギョウザ 小松菜の香味あえ	麦ごはん 春雨 きび和糖 コーンスターチ	豆腐 豚ひき肉 赤みそ	長葱 人参	
米粉焼きギョウザ 小松菜の香味あえ	白ごま きび和糖 ごま油	米粉焼きギョウザ 焼豚	小松菜 もやし 人参	
11(木) 鶏ごぼうごはん もずくのみそ汁 骨の注意して食べましょう いわしの梅煮 大根のそぼろ煮	鶏ごぼうごはん	豆腐・もずく 京揚げ みそ	人参 長葱	みそ
大根のそぼろ煮	きび和糖 澱粉	いわしの梅煮 豚ひき肉	大根 人参 枝豆	
12(金) あんかけラーメン さつまいもコロッケ 切干大根の昆布あえ いちごプリン	ラーメン きび和糖・澱粉 コーンスターチ	豚肉 焼きちくわ	白菜・人参 たけのこ・もやし 干しいたけ・長葱	タルト
さつまいもコロッケ	さつまいもコロッケ キャノーラ油			
切干大根の昆布あえ	きび和糖	糸切り昆布	切干大根・人参 きゅうり	
いちごプリン	いちごプリン			

献立	食品			江別産 使用
	エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかり にくくするなど	
15(月) ココアパン 白花豆入り クリームシチュー	ココアパン バター	鶏肉 白花豆といんげんのペースト 脱脂粉乳 牛乳	玉葱 人参 枝豆	玉葱
肉団子のケチャップあん ジャーマンポテト	じゃがいも きび和糖	肉団子のケチャップあん ベーコン	玉葱 パセリ	
16(火) 麦ごはん 白玉団子汁 骨の注意して食べましょう さばの照り焼き 華風きゅうり漬	麦ごはん 白玉餅	白かまぼこ 高野豆腐 さばの照り焼き	たけのこ 人参・長葱	大豆
華風きゅうり漬	きび和糖 ごま油 白ごま		きゅうり 人参	
17(水) 江別小麦パン ポークビーンズ つくねハンバーグ 江別小麦 ラーメンサラダ (香味中華ドレッシング) すだちゼリー	江別小麦パン じゃがいも・小麦粉 キャノーラ油	豚肉・ベーコン 大豆	玉葱 人参	大豆
つくねハンバーグ 江別小麦 ラーメンサラダ (香味中華ドレッシング) すだちゼリー	江別小麦めん 白ごま ドレッシング すだちゼリー	つくねハンバーグ パンパンジーチキン	きゅうり キャベツ 人参	
18(木) ごはん 白菜とえのきのみそ汁 チキンみそカツ ふきの炒め煮	ごはん	油揚げ 豆腐 みそ	白菜 えのき 人参 長葱	玉葱
チキンみそカツ ふきの炒め煮	キャノーラ油 きび和糖 キャノーラ油	チキンみそカツ さつま揚げ	山ぶき たけのこ	
19(金) スパゲティミートソース 焼きじゃがバター いんげんとコーンのサラダ (イタリアンドレッシング) (中)米粉のいちごマフィン	スパゲティ 小麦粉	豚ひき肉 牛ひき肉 レバーそぼろ	玉葱 人参	玉葱
焼きじゃがバター いんげんとコーンのサラダ (イタリアンドレッシング) (中)米粉のいちごマフィン	焼きじゃがバター ドレッシング 米粉のいちごマフィン	ポークハム	いんげん コーン	
22(月) ごはん すまし汁 骨の注意して食べましょう さばの和風カレー煮 鶏肉とこんにやくの 炒め煮	ごはん	豆腐	人参 干しいたけ 大根 長葱	玉葱
さばの和風カレー煮 鶏肉とこんにやくの 炒め煮	きび和糖 澱粉	さばの和風カレー煮 鶏肉	人参 こんにやく	
23(火) コッペパン コーンスープ 鶏肉のハーブ焼き ハムのマリネ レモンカスタードタルト	コッペパン バター	脱脂粉乳 牛乳 鶏肉	玉葱 コーン	玉葱
鶏肉のハーブ焼き ハムのマリネ レモンカスタードタルト	キャノーラ油	ポークハム	キャベツ・パセリ 人参・玉葱 レモン果汁	

今月の リクエスト メニュー

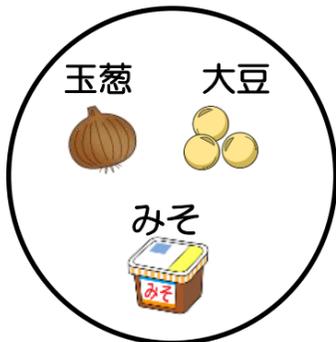
ご卒業おめでとうございます



野幌小学校

- ・江別小麦ラーメンサラダ
- ・ペンネポモドーロ
- ・さばの照り焼き

今月の江別産食材



東野幌小学校

- ・チキンカレー
- ・焼じゃがバター
- ・レモンカスタード



※物資の都合等により、献立や材料の一部を変更する場合がありますのでご了承ください。(江別産の野菜を使用する日は絵で表示しています)