

6月予定こんだて表

江別市立学校給食センター
センター調理場 TEL 382-5188
FAX 382-5800

◎牛乳は毎日の給食に出ます
◎エネルギー基準値 小学校640kcal 中学校820kcal
◎(小)は小学校、(中)は中学校

献立	食品			江別産 使用	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			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		
7(月)	麦ごはん 大根とベーコンの スープ	麦ごはん	ベーコン	大根 玉葱 人参	18(金)	ごはん ピリ辛丼の具 卵除去食対応	ごはん キャノーラ油 澱粉	豚肉 うずら卵 白かまぼこ	キャベツ 人参 玉葱 たけのこ	きゅうり
	味付き肉団子 ドライカレー	味付き肉団子 キャノーラ油 小麦粉	豚ひき肉 おから	玉葱 人参		ポークシューマイ 華風きゅうり漬	ポークシューマイ きび和糖 ごま油 白ごま	人参	きゅうり	
8(火)	ごはん マーボー豆腐	ごはん きび和糖 コーンスターチ	豆腐 おから 豚ひき肉 赤みそ	長葱 人参	21(月)	スライスパン クリームシチュー	スライスパン じゃがいも バター	ベーコン 脱脂粉乳 牛乳	玉葱 人参	
	にら焼きもち 白菜のナムル	春雨・きび和糖 ごま油 白ごま	にら焼きもち 白かまぼこ	白菜 もやし 人参		イタリアンチキン コーンと枝豆のソテー	キャノーラ油	イタリアンチキン チキンウインナー	コーン 枝豆	
9(水)	塩ラーメン	ラーメン	豚肉	たけのこ もやし 玉葱・人参 長葱	22(火)	ごはん 白菜とえのきのみそ汁 骨に注意して食べましょう	ごはん	油揚げ 豆腐 みそ	白菜・えのき 人参 長葱	
	ちくわチーズの磯辺揚げ 小松菜のごまあえ	キャノーラ油 白ごま きび和糖	ちくわチーズの磯辺揚げ 白かまぼこ 糸寒天	小松菜 人参		さばの塩焼き 切干大根の煮物	キャノーラ油 きび和糖	鶏肉 さつま揚げ	切干大根 人参	
	(中)プレーンヨーグルト	プレーンヨーグルト	プレーンヨーグルト			ごはん じゃがいも もずく 京揚げ みそ	さばのみそ煮	きび和糖 澱粉	豚肉	
10(木)	ごはん じゃがいもともずくの みそ汁 骨に注意して食べましょう	ごはん じゃがいも	もずく 京揚げ みそ	人参 長葱	23(水)	コッペパン 豆腐入り野菜スープ	コッペパン 澱粉	ベーコン 豆腐 白かまぼこ	人参 長葱 玉葱	ブロッコリー
	さばのみそ煮 豚肉とこんにゃくの 炒め煮	きび和糖 澱粉	豚肉	人参		メンチカツ ウインナーと ブロッコリーのソテー	キャノーラ油 キャノーラ油	メンチカツ チキンウインナー	ブロッコリー コーン	
11(金)	黒糖パン 大豆とミートボールの トマトシチュー	黒糖パン じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	大豆 鶏と豚のミートボール	玉葱 人参	24(木)	ごはん ズッキーニ入りカレー	ごはん じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	豚肉 レバーそぼろ チーズ 脱脂粉乳	玉葱 人参 セロリ ズッキーニ	ズッキーニ
	プレーンオムレツ 【代替 焼きかまぼこ】 イタリアンサラダ (イタリアンドレッシング)	プレーンオムレツ ドレッシング	【代替 焼きかまぼこ】 セミドライソーセージ チーズ	キャベツ きゅうり 人参		ハムのマリネ	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 みかん	
14(月)	ごはん もやしと油揚げの みそ汁	ごはん	油揚げ 豆腐 みそ	もやし 人参 長葱	25(金)	あんかけうどん	うどん 澱粉	鶏肉 つと	干しいたけ 長葱 人参	きゅうり
	とり天	キャノーラ油 きび和糖 澱粉	とり天			肉詰めいなり ハリハリ漬	きび和糖 ごま油 白ごま	肉詰めいなり 糸切り昆布	切干大根 きゅうり 人参	
	ふきの炒め煮	きび和糖 キャノーラ油	さつま揚げ	山ふき・たけのこ 人参		チーズ入りワッフル		チーズ入りワッフル		
15(火)	タマゴソフトパン ラビオリスープ	タマゴソフトパン	ポークラビオリ	白菜 長葱 人参 コーン	28(月)	ミルクパン カニボールのスープ	ミルクパン 春雨 澱粉	カニボール 豆腐	もやし 人参 長葱	きゅうり
	あみ焼きハンバーグ 豚肉のトマト煮	あみ焼きハンバーグ きび和糖 小麦粉	あみ焼きハンバーグ 豚肉	玉葱 エリンギ トマト湯むき		ハムチーズサンドフライ マカロニサラダ (マヨネーズ)	キャノーラ油 マカロニ マヨネーズ	ハムチーズサンドフライ チキンウインナー	キャベツ きゅうり 人参	
16(水)	ごはん いもち汁	ごはん いもち	油揚げ	人参・ごぼう 長葱 大根	29(火)	麦ごはん みそわかめスープ	麦ごはん	わかめ 豆腐 白かまぼこ	人参 長葱 玉葱	
	豆腐のそぼろあん包み 大豆とひじきの炒め煮	きび和糖 キャノーラ油	豆腐のそぼろあん包み ベーコン ひじき・大豆 高野豆腐 焼きちくわ	人参		コーンのつまみ揚げ ピピンバ	きび和糖 ごま油 白ごま	豚肉 赤みそ	人参・たけのこ もやし ほうれん草 長葱	
17(木)	スパゲティミートソース	スパゲティ 小麦粉	豚ひき肉 牛ひき肉 レバーそぼろ チーズ	玉葱 人参	30(水)	江別小麦パン ブラウンシチュー	江別小麦パン じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	豚肉 レバーそぼろ チーズ	玉葱 セロリ 人参	みかん パイナップル 黄桃
	あら挽きソーセージ さつまいもマッシュ	さつまいも 砂糖	あら挽きソーセージ 牛乳 生クリーム			ハーブチキン 豆乳ゼリー入り フルーツポンチ		ハーブチキン 豆乳ゼリー		

※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)