



3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650kcal 中学校830kcal
◎(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	
1(火) ごはん 豆腐と白菜のみそ汁 骨は注意して食べましょう さばの塩焼き 切干大根の煮物	ごはん キャノーラ油 きび和糖	油揚げ 豆腐 みそ さばの塩焼き 鶏肉 さつま揚げ	白菜 人参 長葱 切干大根 人参		11(金) ごはん ハヤシライス コーンといんげんの ソテー 清見オレンジ	ごはん じゃがいも キャノーラ油	豚肉 チーズ 脱脂粉乳 ベーコン	玉葱 人参 コーン いんげん 人参 清見オレンジ	玉葱
2(水) コッペパン 大豆たっぷり トマトシチュー つくねハンバーグ 江別小麦ラーメンサラダ (焙煎ごまドレッシング)	コッペパン じゃがいも きび和糖・小麦粉 キャノーラ油	大豆 ベーコン つくねハンバーグ パンパンジーチキン	人参 玉葱 枝豆 きゅうり キャバツ 人参	大豆 玉葱	14(月) 江別小麦パン 白菜のクリーム煮 肉団子のケチャップあん ジャーマンポテト	江別小麦パン バター	ポークウインナー 牛乳 脱脂粉乳 ベーコン	玉葱 人参 白菜 玉葱 パセリ	玉葱
3(木) ごはん わかめスープ にら焼きもち 豚肉とピーマンの 中華炒め	ごはん きび和糖 澱粉	わかめ 豆腐 つと にら焼きもち 豚肉	コーン 人参・長葱 玉葱 たけのこ・長葱 ピーマン 干しいたけ	玉葱	15(火) ごはん 大根と油揚げのみそ汁 鶏肉のごま照り焼き 五目うの花炒め	ごはん キャノーラ油 きび和糖	油揚げ 豆腐 みそ 鶏肉のごま照り焼き おから 豚ひき肉 ひじき	大根 人参 長葱 しらたき 人参 長葱	
4(金) 魚介とんこつラーメン 野菜メンチカツ 小松菜のナムル (中)スティックチーズ	ラーメン キャノーラ油 春雨・白ごま きび和糖・ごま油	豚肉 野菜メンチカツ 白かまぼこ	もやし 人参・玉葱 長葱 きくらげ 小松菜 人参	玉葱	16(水) コッペパン ミートボールスープ かぼちゃクロック コーンと枝豆の ソテー (中)はちみつレモンゼリー	コッペパン キャノーラ油 キャノーラ油	鶏と豚のミートボール ベーコン	白菜 長葱 人参 かぼちゃクロック コーン 枝豆・人参	
7(月) ごはん ピリ辛丼の具 えびシュウマイ 華風きゅうり漬	ごはん キャノーラ油 澱粉 きび和糖 ごま油 白ごま	豚肉 うずら卵 白かまぼこ えびシュウマイ	キャバツ 人参・玉葱 たけのこ きゅうり 人参	玉葱	17(木) ごはん 大豆の磯煮 厚焼き卵 [◎代替 笹かまぼこ] 浅漬け	ごはん じゃがいも きび和糖 白ごま	ひじき・豚肉 焼きちくわ 油揚げ・大豆 [代替 笹かまぼこ]	人参 つきこんにやく 油揚げ・大豆 きゅうり・人参 キャバツ	大豆
8(火) ココアパン ウイナースープ グラタン風フライ マカロニサラダ (マヨネーズ)	ココアパン じゃがいも グラタン風フライ キャノーラ油 マカロニ マヨネーズ	ミニウインナー ミンチ ポークハム	玉葱・人参 枝豆 キャバツ きゅうり 人参	玉葱	18(金) カレーうどん 和風きんぴら包み焼き きゅうりともやしの あえもの	うどん 澱粉 キャノーラ油	豚肉 京揚げ 焼きちくわ 焼豚	玉葱 人参 長葱 きゅうり もやし レモン果汁 人参	玉葱
9(水) ごはん 豆腐となめこのみそ汁 骨は注意して食べましょう にしの甘露煮 じゃがいものそぼろ煮	ごはん キャノーラ油 きび和糖 澱粉	豆腐 油揚げ みそ にしの甘露煮 豚ひき肉	人参 なめこ 大根・長葱 玉葱 グリーンピース	みそ 玉葱	22(火) ごはん マーボ豆腐 ショーロンポー ハリハリ漬	ごはん きび和糖 澱粉 きび和糖 ごま油 白ごま	豆腐・おから 豚ひき肉 赤みそ ショーロンポー 糸切り昆布	長葱 人参 人参 切干大根 きゅうり 人参	
10(木) スパゲティミートソース 焼きじゃがバター 白玉入り フルーツポンチ	スパゲティ 小麦粉 焼きじゃがバター 白玉餅	豚ひき肉 鶏レバー チーズ 焼きじゃがバター 白玉餅	玉葱 人参 人参 パイ 黄桃	玉葱	23(水) スライスパン キャベツスープ 照り焼きチキンバーグ ペンネポモドーロ レーズンクリーム	スライスパン じゃがいも	ベーコン ベーコン 照り焼きチキンバーグ 豚ひき肉	キャバツ 玉葱・人参 コーン 玉葱・人参 ピーマン	玉葱

※物質の都合等により、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給で表示しています)

江別の野菜をたくさん食べました!

今年度も、JAや農家の皆様のご協力のもと、おいしく新鮮な江別産の野菜をたくさん使用することができました。じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ブロッコリー・ズッキーニ・きゅうり・大根・白菜・キャバツ・ピーマン・レタス・長葱・かぼちゃなど味わって食べることができたでしょうか。地元でとれたものを食べることは、

- ①新鮮で旬のものを食べることができる
- ②どんな人がどのように作っているかわかり、安全で、安心して食べることができる

という良い点があります。

学校給食センターでは、児童生徒に安全で安心なものを食べてもらいたいという願いから、できる限り地元の野菜を使用する取り組みをこれからも進めていきます。

今月の江別産食材



1年間、ありがとうございました

コロナ禍ということで「前向き」「黙食」での給食時間が続いています。ルールを守り、給食をしっかり食べることができたでしょうか?この1年で心も体も大きく成長したと思います。

今年度も給食運営へのご理解とご協力をありがとうございました。来年度も安心・安全な給食を提供できるよう努めていきますのでよろしくお願いいたします。

