

2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 病気にかけたり にくくするなど	
1(水) ごはん 豚汁 いわしの梅煮 大豆とひじきの 炒め煮	ごはん じゃがいも きび砂糖 キャノーラ油	豚肉 豆腐 みそ いわしの梅煮 ベーコン・大豆 ひじき・高野豆腐 焼きちくわ	人参・玉葱・大根 長葱・ごぼう つきこんにやく	
2(木) メロンパン 野菜コンソメスープ 鶏肉のチーズ焼き ペンネポモドーロ 節分豆	メロンパン ベーコン ペンネ・きび砂糖 キャノーラ油	キャベツ 玉葱・人参 コーン 鶏肉のチーズ焼き 豚ひき肉 節分豆	玉葱・人参 人参	
3(金) ごはん ずき焼き 厚焼き卵 [焼きかまぼこ] キャベツの塩こんぶあえ	ごはん きび砂糖 キャノーラ油 ごま油	豚肉 高野豆腐 焼き豆腐 厚焼き卵 [代替 焼きかまぼこ] 塩こんぶ	しらたき 玉葱・長葱 たもぎ茸 玉葱 ピーマン キャベツ・人参 きゅうり	
6(月) 醤油ラーメン ピザ春巻き おほかサラダ 米粉ワッフル(チョコ)	ラーメン キャノーラ油 キャノーラ油 米粉ワッフル	豚肉 ピザ春巻き かつお削り節 米粉ワッフル	たけのこ もやし・人参 玉葱・長葱 大根・きゅうり キャベツ	
7(火) スライスパン ポトフ デミグラスソースハンバーグ ごぼうサラダ チョコ大豆クリーム	スライスパン じゃがいも きび砂糖 ドレッシング チョコ大豆クリーム	ポークウィンナー ハンバーグ ごぼう 人参 きゅうり	人参・玉葱 キャベツ 人参 人参 人参	
8(水) ごはん もやしと油揚げの みそ汁 さばの和風カレー煮 肉じゃが	ごはん 油揚げ 豆腐 みそ じゃがいも きび砂糖	油揚げ 豆腐 みそ さばの和風カレー煮 豚肉	もやし 人参 長葱 しらたき 枝豆 玉葱	
9(木) 江別小麦パン ミネストローネ ハーブチキン コーンと枝豆のソテー ふわっといちごもち	江別小麦パン じゃがいも きび砂糖 マカロニ キャノーラ油 ふわっといちごもち	ベーコン 人参・玉葱 キャベツ パセリ トマト湯むき ハーブチキン ポークウィンナー コーン・枝豆	玉葱 キャベツ	
10(金) ごはん けんちん汁 和風きんぴら包み焼き ほうれん草の なめたけあえ 夕れ付納豆 [代替 のり佃煮]	ごはん 鶏肉 豆腐 和風きんぴら包み焼き 糸寒天 夕れ付納豆 [代替 のり佃煮]	人参・大根・干しいたけ 長葱・つきこんにやく ほうれん草・人参 もやし・なめ茸 人参		
13(月) スパゲティミートソース コーンフライ ハートのゼリー入り フルーツポンチ	スパゲティ 小麦粉 キャノーラ油 ハート型ゼリー はちみつゼリー	豚ひき肉 鶏レバー チーズ コーンフライ パイ 黄桃	玉葱	
14(火) わかめごはん 白菜とえのきのみそ汁 さばのみぞれ煮 五目きんぴら	わかめごはん 豆腐 油揚げ みそ きび砂糖 キャノーラ油 白ごま	豆腐 白菜 えのき 人参・長葱 さばのみぞれ煮 豚肉 ひじき さつま揚げ しらたき	みそ	

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 病気にかけたり にくくするなど	
15(水) 麦ごはん マーボー豆腐 ポークシューマイ 大根のナムル	麦ごはん きび砂糖 澱粉 春雨 きび砂糖 ごま油	豆腐・赤みそ 大豆ミート 豚ひき肉 ポークシューマイ	長葱 人参 大根・人参 もやし きゅうり	
16(木) タマゴソフトパン ポークピーンズ 照り焼きチキンハンバーグ マカロニサラダ (コールスロドレッシング)	タマゴソフトパン じゃがいも きび砂糖・小麦粉 キャノーラ油 マカロニ ドレッシング	豚肉 ベーコン 大豆 照り焼きチキンハンバーグ ポークウィンナー	玉葱 人参 人参 キャベツ きゅうり 人参	大豆 玉葱 キャベツ
17(金) ごはん 水ギョウザスープ ぶりカツ チャブチェ アセロラゼリー	ごはん 水ギョウザ キャノーラ油 マロニー・ごま油 きび砂糖 キャノーラ油 アセロラゼリー	しらたき 玉葱・長葱 たもぎ茸 厚焼き卵 [代替 焼きかまぼこ] 塩こんぶ	玉葱・人参 長葱 人参・小松菜 たけのこ 白菜キムチ	玉葱
20(月) ミルクパン クリームシチュー イタリアンチキン ハムのマリネ	ミルクパン じゃがいも バター イタリアンチキン キャノーラ油	ベーコン 脱脂粉乳 牛乳 イタリアンチキン ポークハム	玉葱 人参 人参 キャベツ・人参 パセリ・玉葱 レモン果汁	玉葱 キャベツ
21(火) きのこあんかけうどん ほっけ和風フライ 華風きゅうり漬け みかんゼリー	うどん 澱粉 キャベツ キャノーラ油 きび砂糖 ごま油・白ごま みかんゼリー	鶏肉 つと 油揚げ ほっけ和風フライ きび砂糖 ごま油・白ごま	干しいたけ 舞茸・長葱 人参 たもぎ茸 きゅうり 人参	
22(水) 麦ごはん ポークカレー コーンといんげんの ソテー 文旦	麦ごはん じゃがいも キャノーラ油 小麦粉 キャノーラ油	豚肉・チーズ ベーコン 鶏レバー 脱脂粉乳 チキンウィンナー	玉葱 人参 人参 人参 コーン いんげん 文旦	玉葱
24(金) ごはん うずら卵入りおでん にしんの甘露煮 浅漬け	ごはん きび砂糖 白ごま	五目魚河岸揚げボール 高野豆腐 昆布 うずら卵 にしんの甘露煮	こんにやく たけのこ 山ふき 大根 きゅうり・人参 キャベツ	キャベツ
27(月) 背割りパン ラビオリスープ フランクフルト ジャーマンポテト 小袋ケチャップ プレーンヨーグルト	背割りパン ポークラビオリ フランクフルト じゃがいも バター・きび砂糖 ケチャップ プレーンヨーグルト	豚肉 人参 人参 人参 人参 人参	白菜・長葱 人参・コーン 人参 玉葱 パセリ	玉葱
28(火) あんかけラーメン ちくわチーズの磯辺揚げ 切干大根のごま酢あえ	ラーメン きび砂糖 澱粉 ごま油 キャノーラ油 白ごま きび砂糖	豚肉 つと ちくわチーズの磯辺揚げ 糸寒天 ポークハム	白菜・人参 玉葱・長葱 たけのこ 干しいたけ もやし・人参 きゅうり	玉葱

※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)