

# 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	
<b>1(木)</b> ごはん たぬき汁  胃に注意して食べましょう さばの和風カレー煮 じゃがいものそぼろ煮	ごはん   じゃがいも きび砂糖 澱粉	さつま揚げ 油揚げ  さばの和風カレー煮 豚ひき肉	人参・長葱 こんにやく えのき  玉葱 グリーンピース	
<b>2(金)</b> コッペパン ラビオリスープ  つくねハンバーグ ハムのマリネ (中)ペビーチーズ	コッペパン ボークラビオリ  キャノーラ油  ペビーチーズ	  つくねハンバーグ ボークハム  ペビーチーズ	玉葱・長葱 人参・コーン  キャベツ・人参 パセリ・玉葱 レモン果汁	
<b>5(月)</b> ごはん 春雨スープ  ショーロンポー ホイコーロー	ごはん 春雨  きび砂糖 澱粉	ベーコン  ショーロンポー 豚肉 厚揚げ 赤みそ	たけのこ 人参・長葱 もやし  キャベツ・長葱 干しいたけ ピーマン	
<b>6(火)</b> コッペパン 大豆たっぶり トマトシチュー  かぼちゃコロッケ キャロットサラダ	コッペパン じゃがいも きび砂糖 キャノーラ油 ドレッシング	大豆 ベーコン  ボークハム	人参 玉葱 枝豆  人参 キャベツ きゅうり	大豆 きゅうり
<b>7(水)</b> ごはん じゃがいもとふのりの みそ汁  和風きんぴら包み焼き 切干大根の煮物	ごはん じゃがいも  キャノーラ油 きび砂糖	ふのり 油揚げ みそ  和風きんぴら包み焼き 鶏肉 さつま揚げ	人参 長葱  切干大根 人参	みそ
<b>8(木)</b> きのこあんかけうどん  いなり寿司 きゅうりともやしの 香味あえ	うどん 澱粉  白ごま きび砂糖 ごま油	鶏肉 つと 油揚げ  焼豚	干しいたけ 舞茸 たもぎ茸 長葱・人参  きゅうり もやし・人参 レモン果汁	きゅうり
<b>9(金)</b> ごはん 白菜のスープ  ひじき入り豆腐ハンバーグ ドライカレー	ごはん 春雨  キャノーラ油	ベーコン  ひじき入り豆腐ハンバーグ 豚ひき肉 大豆	白菜 玉葱 人参  玉葱 人参	
<b>12(月)</b> 黒糖パン コーンスープ  チーズイン肉団子 コールスローサラダ (コールスロドレッシング)	黒糖パン バター  ドレッシング	脱脂粉乳 牛乳  ボークハム	玉葱 コーン  キャベツ 人参 きゅうり	きゅうり
<b>13(火)</b> ごはん すき焼き  胃に注意して食べましょう いわしの梅煮 浅漬け	ごはん きび砂糖  白ごま	豚肉 高野豆腐 焼き豆腐  いわしの梅煮	しらたき 玉葱・長葱 たもぎ茸  きゅうり キャベツ 人参	きゅうり
<b>14(水)</b> 胚芽スライスパン ミートボールスープ  イタリアンチキン コーンと枝豆のソテー いちごジャム	胚芽スライスパン  ドレッシング いちごジャム	ミートボール  イタリアンチキン ボークウィンナー	大根 人参 長葱  コーン 枝豆	
<b>15(木)</b> ごはん もやしと油揚げの みそ汁  胃に注意して食べましょう あじフライ 豚肉とこんにやくの 炒め煮	ごはん   キャノーラ油 きび砂糖 澱粉	油揚げ 豆腐 みそ  あじフライ 豚肉	もやし 人参 長葱  つきこんにやく 人参 グリーンピース	

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	
<b>16(金)</b> スパゲティミートソース  フランクフルト ゼリー入りフルーツポンチ	スパゲティ 小麦粉  カクテルゼリー	豚ひき肉 鶏レバー チーズ  カクテルゼリー	玉葱 人参  みかん パイナップル 黄桃	
<b>19(月)</b> わかめごはん 吉野汁  ごぼうメンチカツ 小松菜のごまあえ	わかめごはん 澱粉  キャノーラ油 白ごま きび砂糖	鶏肉 豆腐  ごぼうメンチカツ 白かまぼこ 糸寒天	玉葱 人参・長葱 干しいたけ  小松菜 人参	
<b>20(火)</b> 江別小麦パン 白花豆入り クリームシチュー  肉団子のケチャップあん コーンとブロッコリーの ソテー	江別小麦パン バター  キャノーラ油	鶏肉・牛乳 白豆といんげんのペースト 脱脂粉乳  肉団子のケチャップあん チキンウィンナー	玉葱 人参 枝豆  ブロッコリー コーン 人参	ブロッコリー
<b>21(水)</b> ごはん 白菜とえのきのみそ汁  鶏肉のごま照り焼き 大豆とひじきの炒め煮	ごはん  きび砂糖 キャノーラ油	油揚げ 豆腐・みそ  鶏肉のごま照り焼き ベーコン ひじき・大豆 高野豆腐 焼きちくわ	白菜・えのき 人参・長葱 人参  人参	大豆
<b>22(木)</b> きつねうどん  ちくわチーズの磯辺揚げ もやしとじゃこのあえもの	うどん きび砂糖  きび砂糖 ごま油	鶏肉 油揚げ 高野豆腐  ちくわチーズの磯辺揚げ ちりめん	人参 干しいたけ 長葱  もやし 人参 きゅうり	きゅうり
<b>23(金)</b> ごはん マーボー豆腐  ポークシュウマイ ハリハリ漬け	ごはん きび砂糖 澱粉  きび砂糖 ごま油 白ごま	豆腐・おから 豚ひき肉 赤みそ ポークシュウマイ 糸切り昆布	長葱 人参  切干大根 きゅうり 人参	きゅうり
<b>26(月)</b> バーガーパン 野菜コンソメスープ  照り焼きチキンハンバーグ マカロニサラダ (コンクリ-ミドレッシング) (中)はちみつレモンゼリー	バーガーパン じゃがいも  ドレッシング はちみつレモンゼリー	ベーコン  照り焼きチキンハンバーグ ボークウィンナー	玉葱・人参 コーン  キャベツ きゅうり 人参	きゅうり
<b>27(火)</b> ごはん 白玉団子汁  胃に注意して食べましょう にしんの甘露煮 豚肉とごぼうの ごまみそ煮	ごはん 白玉餅  キャノーラ油 白ごま	白玉餅  にしんの甘露煮 豚肉 赤みそ	白かまぼこ 高野豆腐 人参 長葱  ごぼう 人参・ピーマン しらたき	
<b>28(水)</b> コッペパン 大根とベーコンの スープ  野菜入り肉団子 チーズ入りマッシュポテト レーズンクリーム	コッペパン   白ごま レーズンクリーム	ベーコン  野菜入り肉団子 牛乳・チーズ 生クリーム	大根 玉葱 人参  野菜入り肉団子 生クリーム	
<b>29(木)</b> 麦ごはん ズッキーニ入りカレー  野菜の レモンドレッシングあえ 冷凍みかん	麦ごはん じゃがいも 小麦粉 キャノーラ油 ドレッシング	豚肉 鶏レバー チーズ  レモンドレッシングあえ	玉葱 人参 ズッキーニ  キャベツ 人参 きゅうり みかん	ズッキーニ きゅうり
<b>30(金)</b> 魚介とんこつラーメン  ジャンボギョウザ 小松菜のナムル	ラーメン  キャノーラ油 春雨・ごま油 きび砂糖 白ごま	豚肉  ジャンボギョウザ 白かまぼこ	もやし 人参・玉葱 長葱 きくらげ  小松菜 人参	

※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。