



10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 病気にかなり にくくするなど	
2(月) ごはん もやしと油揚げの みそ汁 骨に注意して食べましょう いわしの梅煮 五目うの花炒め のりふりかけ	ごはん きび砂糖 キャノーラ油	油揚げ 豆腐 みそ いわしの梅煮 おから・ひじき 豚ひき肉	もやし 人参 長葱 しらたき 人参・長葱	
3(火) 黒糖パン マカロニのクリーム煮 プレーンオムレツ 【代替 焼きかまぼこ】 紫玉葱とセミドライ ソーセージのサラダ (イタリアンドレッシング)	黒糖パン じゃがいも マカロニ・バター プレーンオムレツ ドレッシング	鶏肉 牛乳・脱脂粉乳 フレッシュオムレツ セミドライソーセージ	玉葱 人参 人参 人参 キャベツ きゅうり 紫玉葱	
4(水) ごはん けんちん汁 骨に注意して食べましょう あじフライ(ソース) 大豆とひじきの炒め煮	ごはん キャノーラ油 きび砂糖 キャノーラ油	鶏肉 豆腐 あじフライ ベーコン・大豆 ひじき・高野豆腐 焼きちくわ	人参・大根・長葱 つきこんにやく 干しいたけ 人参 人参 人参	
5(木) スパゲティミートソース フランクフルト 甘夏ゼリーの フルーツあえ	スパゲティ 小麦粉 甘夏ゼリー	豚ひき肉 鶏レバー チーズ フランクフルト	玉葱 人参 人参	
10(火) 江別小麦パン 秋の味覚シチュー イタリアンチキン コーンといんげんの ソテー	江別小麦パン バター さつまいも イタリアンチキン キャノーラ油	鶏肉 牛乳 脱脂粉乳 イタリアンチキン ポークウィンナー	人参 玉葱 枝豆 コーン いんげん	
11(水) ごはん 水ギョウザスープ 野菜の焼きつくね 豚肉とブロッコリーの 中華炒め	ごはん 水ギョウザ マロニー きび砂糖・ごま油 キャノーラ油	鶏肉 野菜の焼きつくね 豚肉	もやし 人参 長葱 玉葱 ブロッコリー 人参・生姜 たけのこ	
12(木) コッペパン ミートボールスープ カレーコロッケ ペネソテー ブルーベリークレープ	コッペパン カレーコロッケ キャノーラ油 パンネ・きび砂糖 キャノーラ油 ブルーベリークレープ	ミートボール	大根・人参 玉葱 人参 人参 人参 玉葱	
16(月) 麦ごはん 豆腐の中華煮 ポークシュウマイ 春雨サラダ	麦ごはん きび砂糖 澱粉 キャノーラ油 春雨 ごま油 きび砂糖	豆腐 豚肉 白かまぼこ ポークシュウマイ ポークハム	玉葱・たけのこ チンゲンサイ 干しいたけ もやし・人参 きゅうり レモン果汁	
17(火) カレーうどん いなり寿司 きゅうりの梅おほかあえ	うどん 澱粉 いなり寿司 きび砂糖	鶏肉 油揚げ 焼きちくわ かつお削り節	玉葱 人参 長葱 きゅうり もやし 梅肉	
18(水) ごはん 白菜となめこのみそ汁 骨に注意して食べましょう さばの塩焼き 五目きんぴら	ごはん きび砂糖 キャノーラ油 白ごま	油揚げ 豆腐 みそ さばの塩焼き 豚肉 ひじき さつま揚げ	白菜・人参 なめこ 長葱 ごぼう 人参 しらたき	

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 病気にかなり にくくするなど	
19(木) ごはん 春雨スープ コーンのつまみ揚げ ホイコーロー	ごはん 春雨 コーンのつまみ揚げ きび砂糖	ベーコン 豚肉 厚揚げ 赤みそ	たけのこ 人参・長葱 もやし キャベツ 人参・長葱 キャベツ	
20(金) コッペパン ポトフ ささみカツ (ソース) 杏仁豆腐入り フルーツポンチ	コッペパン じゃがいも キャノーラ油 杏仁豆腐 はちみつレモンゼリー	ポークウィンナー ささみカツ	人参 玉葱 キャベツ 人参 人参 人参 黄桃	
23(月) ごはん 豚汁 骨に注意して食べましょう にしんの甘露煮 ふきの炒め煮	ごはん じゃがいも キャノーラ油 きび砂糖 キャノーラ油	鶏肉 豆腐 みそ にしんの甘露煮 さつま揚げ	人参・玉葱 大根・長葱 ごぼう つきこんにやく 人参 人参 山ふき	
24(火) 背割りパン 焼きそば ショーロンポー ごぼうサラダ	背割りパン ラーメン キャノーラ油 ドレッシング	豚肉 焼きちくわ	人参 キャベツ 人参 人参	
25(水) 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 たらの磯辺フライ 大根のそぼろ煮	ごはん 油揚げ 豆腐 みそ キャノーラ油 きび砂糖 澱粉	白菜・人参 えのき 長葱 たらの磯辺フライ 豚ひき肉	人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参	
26(木) 塩ワタンメン 五目野菜肉団子 小松菜のナムル プレーンヨーグルト	ラーメン 肉入りワタンメン 春雨・ごま油 きび砂糖 白ごま プレーンヨーグルト	豚肉 肉入りワタンメン 五目野菜肉団子 白かまぼこ 小松菜 人参	たけのこ もやし・人参 玉葱・長葱 人参 人参 人参 人参	
27(金) ごはん 江別の栗りカレー コーンとピーマンの ソテー りんご	ごはん キャノーラ油 小麦粉 キャノーラ油 りんご	豚肉 大豆 チーズ チキンウィンナー	玉葱 人参 かぼちゃ 枝豆 人参 人参 人参 人参	
30(月) ミルクパン ラビオリスープ 照り焼きチキンハンバーグ ハムマリネ かぼちゃプリン	ミルクパン ポークラビオリ キャノーラ油 かぼちゃプリン	豚肉 照り焼きチキンハンバーグ ポークハム	人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参	
31(火) きのこあんかけうどん 野菜かき揚げ おほかあえ (中)ベビータース	うどん 澱粉 キャノーラ油 キャノーラ油 きび砂糖	鶏肉 つと 油揚げ 野菜かき揚げ かつお削り節	干しいたけ 舞茸・長葱 人参 人参 人参 人参 人参 人参 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。(江別産の野菜を使用する日は絵で表示しています)