

2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	
1(木) 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 節分豆(大豆)	うどん 澱粉	鶏肉 つと	干しいたけ 舞茸・たもぎ茸 長葱・人参	
	いなり寿司			
	白ごま きび砂糖 ごま油	焼豚	きゅうり もやし・人参 レモン果汁	
		節分豆(大豆)		
2(金) 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	たけのこ 人参・長葱 もやし	
		ベーコン		
		ショーロンポー		
	きび砂糖 澱粉	豚肉 厚揚げ 赤みそ	キャベツ 長葱・ピーマン 干しいたけ	
5(月) コッペパン 野菜コンソメスープ 味付き肉団子 ジャーマンポテト	コッペパン			
		ポークウィンナー	キャベツ 玉葱・人参 コーン	玉葱
		味付き肉団子		
	じゃがいも バター きび砂糖	ベーコン	玉葱 パセリ	
6(火) ごはん 小松菜と油揚げの みそ汁 にしんの甘露煮 豚肉とこんにゃくの 炒め煮	ごはん			
		油揚げ 豆腐 みそ	小松菜 人参 長葱	
		にしんの甘露煮		
	きび砂糖 澱粉	豚肉	つきこんにゃく 人参 グリーンピース	
7(水) 江別小麦パン ポークビーンズ ハンバーグ 野菜の レモンドレッシングあえ	江別小麦パン			
	じゃがいも きび砂糖・小麦粉 キャノーラ油	豚肉 ベーコン 大豆	玉葱 人参	大豆
	キャノーラ油	ハンバーグ		
	ドレッシング		キャベツ 人参 きゅうり	玉葱
8(木) 塩ラーメン コーンのつまみ揚げ 大根のナムル お米のタルト(ブルーベリー)	ラーメン	豚肉	たけのこ・玉葱 もやし・人参 長葱	
		コーンのつまみ揚げ		
	春雨・白ごま きび砂糖 ごま油		大根 人参 きゅうり	玉葱
	お米のタルト			
9(金) わかめごはん 吉野汁 さばのみそ煮 五目うの花炒め	わかめごはん			
	澱粉	鶏肉 豆腐	たけのこ 人参・長葱 干しいたけ	
		さばのみそ煮		
	キャノーラ油 きび砂糖	おから 豚ひき肉 ひじき	しらたき 人参 長葱	
13(火) ごはん ピリ辛丼の具 鶏と野菜の焼きつくね ハリハリ漬け	ごはん			
	ごま油 キャノーラ油 澱粉	豚肉 うすら卵 白かまぼこ	キャベツ 人参・玉葱 たけのこ	玉葱
		鶏と野菜の焼きつくね		
	きび砂糖 ごま油 白ごま	糸切り昆布	切干大根 きゅうり 人参	
14(水) ミルクパン ウインナースープ いかメンチカツ ペネポモドーロ	ミルクパン			
	じゃがいも	ウインナー	玉葱 人参 コーン	玉葱
	キャノーラ油	いかメンチカツ		
	パンネ きび砂糖 キャノーラ油	ベーコン	玉葱 グリーンピース	
15(木) ごはん 味噌けんちん汁 いわしの生姜煮 ふきの炒め煮 タレ付納豆 [代替]のり佃煮	ごはん			
		豚肉 豆腐 みそ	大根・人参・ごぼう 長葱・つきこんにゃく 干しいたけ	
		いわしの生姜煮		
	きび砂糖・キャノーラ油	さつま揚げ	山豆・たけのこ・人参	
	タレ付納豆 [代替]のり佃煮			
16(金) 背割りパン ブラウンシュチュ フランクフルト コールスローサラダ (コールスロドレッシング)	背割りパン			
	じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	豚肉	玉葱 いんげん	玉葱
		フランクフルト		
	ドレッシング	ポークハム	キャベツ 人参・コーン きゅうり	
19(月) ごはん マーボー豆腐 ポークシュウマイ 華風きゅうり漬	ごはん			
	きび砂糖 澱粉	豆腐・豚ひき肉 大豆ミート 赤みそ	長葱 人参	
		ポークシュウマイ		
	きび砂糖 ごま油 白ごま		きゅうり 人参	
20(火) 黒糖パン ラビオリスープ イタリアンチキン ハムのマリネ	黒糖パン			
		ポークラビオリ	玉葱・長葱 人参 コーン	玉葱
		イタリアンチキン		
	キャノーラ油	ポークハム	キャベツ・人参 パセリ・玉葱 レモン果汁	
21(水) ごはん 白菜となめこのみそ汁 さばの和風カレー煮 大豆とひじきの炒め煮	ごはん			
		油揚げ 豆腐 みそ	白菜・人参 なめこ 長葱	みそ
		さばの和風カレー煮		
	きび砂糖 キャノーラ油	ベーコン・大豆 ひじき・高野豆腐 焼きちくわ	人参	大豆
22(木) スパゲティミートソース ポテトコロッケ ゼリー入り フルーツポンチ	スパゲティ	豚ひき肉 鶏レバー チーズ	玉葱 人参	
	小麦粉			
		ポテトコロッケ		
	キャノーラ油 カクテルゼリー		みかん パイナップル 黄桃	玉葱
26(月) メロンパン ポトフ ほうれん草オムレツ [代替] 笹かまぼこ ごぼうサラダ	メロンパン			
	じゃがいも	チキンウィンナー	人参・玉葱 セロリ	玉葱
		ほうれん草オムレツ		
	ドレッシング	ポークハム	ごぼう・人参 きゅうり コーン	
27(火) ごはん 大根としめじのみそ汁 ほっけの竜田甘だれ 五目きんぴら	ごはん			
		油揚げ 豆腐 みそ	人参・大根 しめじ 長葱	
		ほっけの竜田甘だれ		
	きび砂糖 キャノーラ油 白ごま	豚肉 ひじき さつま揚げ	ごぼう 人参 しらたき	
28(水) きつねうどん はんぺんフライ ほうれん草のごまあえ	うどん	鶏肉 油揚げ 高野豆腐 白かまぼこ	人参 長葱 干しいたけ	
	きび砂糖			
		はんぺんフライ		
	白ごま きび砂糖	糸蓼天	ほうれん草 もやし 人参	
29(木) 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	豚肉・チーズ 鶏レバー 脱脂粉乳	玉葱 人参	玉葱
		コーンといんげんの ソテー		
	キャノーラ油	チキンウィンナー	コーン いんげん	
	文旦			

※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)