



# 7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あります  
◎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 病気につかひににくくするなど				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 病気につかひににくくするなど	
1(月)	きつねうどん	うどん きび砂糖	鶏肉・白かまぼこ 高野豆腐・油揚げ	人参・長葱 干しいたけ	きゅうり	16(火)	肉うどん	うどん きび砂糖	豚肉 油揚げ	玉葱・人参 干しいたけ 長葱	大根
	星のコロッケ	星のコロッケ キャノーラ油				17(水)	豆腐のそぼろあん包み		豆腐のそぼろあん包み		
	もやしの香味あえ	白ごま きび砂糖 ごま油	ポークハム	きゅうり もやし・人参 レモン果汁		18(木)	おかかサラダ	キャノーラ油 きび砂糖	かつお削り節	大根 きゅうり 人参	きゅうり
	七夕星ゼリー	七夕星ゼリー				19(金)	(中)フィッシュピーンズ		フィッシュピーンズ		
2(火)	ごはん	ごはん			大根	16(火)	豚汁	じゃがいも	豚肉 豆腐 みそ	人参・玉葱・大根 長葱・ごぼう つきこんにやく	大豆
	大根のみそ汁		油揚げ 豆腐 みそ	人参 大根 長葱		17(水)	骨に注意して食べましょう	にしんの甘露煮		にしんの甘露煮	
	鶏肉のごま照り焼き		鶏肉のごま照り焼き			18(木)	大豆とひじきの 炒め煮	きび砂糖 キャノーラ油	ひじき・大豆 高野豆腐 焼きちくわ	人参	大根
	五目きんぴら	きび砂糖 キャノーラ油	豚肉 ひじき さつま揚げ	ごぼう 人参 しらたき		19(金)	ココアパン	ココアパン			レタス
3(水)	背割りパン	背割りパン			きゅうり	16(火)	レタスのミネストローネ	じゃがいも マカロニ きび砂糖	豚肉	人参・レタス 玉葱・バセリ トマト湯むき	レタス
	パンプキンポタージュ	バター きび砂糖	ベーコン 脱脂粉乳 牛乳	玉葱 かぼちゃ ブロッコリー		17(水)	かぼちゃコロッケ	キャノーラ油		かぼちゃコロッケ	
	あら挽きソーセージ		あら挽きソーセージ			18(木)	ごぼうサラダ (卵無しマヨネーズ風 ドレッシング)	ドレッシング		ごぼう・人参 きゅうり コーン	きゅうり
	キャベツとブロッコリーの サラダ (イタリアントレッシング)	ドレッシング	ブロッコリー キャベツ 人参			19(金)	ごはん	ごはん			
4(木)	ごはん	ごはん			大根	16(火)	チキンカレー	じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	鶏肉・チーズ 脱脂粉乳 鶏レバー	玉葱 人参	ビーマン
	沢煮椀		豚肉 豆腐	ごぼう・人参 えのき・長葱 小松菜		17(水)	カラービーマンのソテー	キャノーラ油	ベーコン	コーン 赤ビーマン 枝豆	
	骨に注意して食べましょう	ほっつけの竜田甘だれ		ほっつけの竜田甘だれ		18(木)	白桃缶			白桃	
	切干大根の煮物	キャノーラ油 きび砂糖	鶏肉 さつま揚げ	切干大根 人参		19(金)	ごはん	ごはん			
5(金)	コッペパン	コッペパン			きゅうり	16(火)	わなかめスープ		わなかめ 豆腐 白かまぼこ 玉葱	人参 長葱 玉葱	ビーマン
	白菜とえびボールの スープ	春雨	えびボール	白菜・人参 長葱		17(水)	ひじき入り豆腐ハンバーグ		ひじき入り豆腐ハンバーグ		
	バジルチキンフライ	キャノーラ油	バジルチキンフライ			18(木)	ブルゴギ	きび砂糖 白ごま ごま油	豚肉	ビーマン つきこんにやく 玉葱・人参	
	ジャーマンポテト	じゃがいも バター きび砂糖	ベーコン	玉葱 バセリ		19(金)	コッペパン	コッペパン			
6(土)	(中)ミルメーク(ココア)	ミルメーク			きゅうり	16(火)	ポークピーンズ	じゃがいも きび砂糖・小麦粉 キャノーラ油	豚肉	玉葱 人参	大豆
	塩ラーメン	ラーメン	豚肉	たけのこ もやし 玉葱・人参 長葱		17(水)	味付き肉団子		味付き肉団子		
	ショーロンボー		ショーロンボー			18(木)	野菜サラダ (和風ごまドレッシング)	ドレッシング		キャベツ・人参 きゅうり コーン	キャベツ
	大根の 中華ドレッシングあえ	春雨・ドレッシング 白ごま		大根・人参 きゅうり		19(金)	ごはん	ごはん			
7(日)	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー			きゅうり	16(火)	もやしと油揚げの みそ汁		油揚げ 豆腐 みそ	もやし 人参 長葱	きゅうり
	ごはん	ごはん				17(水)	骨に注意して食べましょう	あじフライ	あじフライ		
	じゃがいもともずくの みそ汁	じゃがいも	もずく 油揚げ みそ	人参 長葱		18(木)	豚肉とこんにやくの 炒め煮	きび砂糖 澱粉	豚肉	つきこんにやく 人参 グリンピース	
	いわしの生姜煮		いわしの生姜煮			19(金)	夏野菜ナポリタン	ソフトパスタ バター きび砂糖 小麦粉	ベーコン 豚肉 チーズ	玉葱 人参 ビーマン ズッキーニ トマト湯むき	
8(月)	炒め納豆	キャノーラ油 きび砂糖	豚ひき肉	玉葱 人参 ピーマン	きゅうり	16(火)	コーンと枝豆のソテー	キャノーラ油	チキンウインナー	コーン 枝豆	ズッキーニ
	スライスパン	スライスパン				17(水)	冷凍みかん			みかん	
	野菜スープ		白かまぼこ	キャベツ・人参 コーン 玉葱		18(木)	麦ごはん	麦ごはん			きゅうり
	肉団子のケチャップあん		肉団子のケチャップあん			19(金)	豆腐の中華煮	きび砂糖 澱粉 キャノーラ油	豆腐 豚肉	玉葱・たけのこ チングルサイ 干ししいたけ	
9(火)	ガリバタベンヌソテー	パンネ・バター キャノーラ油	ベーコン	玉葱・バジル エリンギ	きゅうり	16(火)	ポークシュウマイ		ポークシュウマイ		きゅうり
	チョコ大豆クリーム	チョコ大豆クリーム				17(水)	華風きゅうり漬け	きび砂糖 ごま油 白ごま		きゅうり 人参	
	ごはん	ごはん				18(木)					
	水ギョウザスープ	水ギョウザ		白菜 人参 長葱		19(金)					
10(水)	コーンのつまみ揚げ		コーンのつまみ揚げ		きゅうり	16(火)					きゅうり
	豚肉とブロッコリーの 中華炒め	マロニー きび砂糖・ごま油 キャノーラ油	豚肉	ブロッコリー 玉葱・生姜 たけのこ		17(水)					
	江別小麦パン	江別小麦パン				18(木)					
	チキンクリームシチュー	じゃがいも バター	鶏肉 脱脂粉乳 牛乳	玉葱 人参		19(金)					
11(木)	たらのガーリックフライ	キャノーラ油	たらのガーリックフライ		きゅうり	16(火)					きゅうり
	マスカットゼリーの フルーツあえ	マスカットゼリー		黄桃 みかん パイン		17(水)					
						18(木)					
						19(金)					

※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）