

8・9月予定こんだて表

江別市立学校給食センター
対応調理場 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 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 病気にかかりにくくするなど	
26(月)	味噌ラーメン	ラーメン	豚肉 赤みそ	だけのこ もやし 人参 玉葱 長葱	  
	春巻き	キャノーラ油	春巻き		
	江別産とうもろこし はちみつレモンゼリー			とうもろこし	
27(火)	ごはん 湯葉とオクラの すまし汁 <small>骨に注意して食べましょう</small> さばのみぞ煮		湯葉 豆腐 白かまぼこ	オクラ 人参・長葱 だけのこ	  
	五目きんぴら	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	 
	タマゴソフトパン マカロニスープ	タマゴソフトパン マカロニ	ベーコン	大根 玉葱 人参	  
28(水)	イタリアンチキン 野菜の レモンドレッシングあえ		ドレッシング	チャペツ 人参 きゅうり	  
	ごはん 夏野菜カレー	ごはん キャノーラ油 小麦粉		玉葱・人参 かぼちゃ 脱脂粉乳 チーズ スッキーニー	 
	フランクフルト ミニトマト		フランクフルト	枝豆 ミニトマト	
30(金)	コッペパン 大豆たっぷり トマトシチュー	コッペパン じゃがいも きび砂糖・小麦粉 キャノーラ油		大豆 人参 玉葱 枝豆	  
	照り焼きチキンハンバーグ キャベツとブロッコリーの サラダ (コールスロードレッシング)		ドレッシング	フロッコリー キャベツ 人参	  
	五目うどん	うどん	鶏肉 白かまぼこ 油揚げ 高野豆腐	ごぼう 人参 長葱	  
2(月)	野菜かき揚げ 梅おかかえ	キャノーラ油 きび砂糖		野菜かき揚げ きゅうり もやし 梅肉	  
	ごはん じやがいもとオクラの みそ汁 <small>骨に注意して食べましょう</small> いわしのみぞれ煮	ごはん じやがいも みそ		玉葱・長葱 オクラ 人参	  
	豚肉の生姜煮	きび砂糖 キャノーラ油		玉葱・人参 白かまぼこ 生姜	  
4(水)	ミルクパン ラビオリースープ	ミルクパン ポーラビオリ		白菜・長葱 人参 玉葱	  
	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	肉団子のケチャップあん キャノーラ油	デキンウインナー	ブロッコリー コーン 人参	
	ごはん すき焼き	ごはん きび砂糖	豚肉	しらたき 玉葱・長葱 きゅうり	
5(木)	にしんの甘露煮 キャベツの塩昆布あえ	にしんの甘露煮 ごま油 白ごま	塩昆布	キャベツ 人参 きゅうり	
	ごはん ボーグカレー	ごはん じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	豚肉・チーズ ベーコン・雞レバー 脱脂粉乳	玉葱 人参	
	海藻サラダ (青じそドレッシング) ミニトマト		ドレッシング	海藻 キャベツ きゅうり 人参	
6(金)	胚芽スライスパン 大根とウインナーの スープ	胚芽スライスパン	チキンウインナー	大根 玉葱 人参	
	野菜入り肉団子 ジャーマンポテト	野菜入り肉団子	ベーコン	玉葱 パセリ	
	りんごジャム	りんごジャム			
11(水)	ごはん レタスとえびボールの スープ	ごはん 春雨 澱粉	えびボール	レタス 人参 長葱	
	ショーロンボー チンジャオロースー	きび砂糖 澱粉 キャノーラ油	ショーロンボー	だけのこ 長葱・ビーマン 干しこいだけ	

※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)