



4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	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 病気にかけり 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 病気にかけり にくくするなど		
8(火)	ごはん	ごはん			18(金)	ごはん	ごはん			
	水ギョウザスープ	水ギョウザ	白菜 人参 長葱			ポークカレー	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	
	骨に注意して食べましょう ぶりフライ 春雨サラダ	キャノーラ油 春雨 ごま油 きび砂糖	ぶりフライ ポークハム	もやし・人参 きゅうり レモン果汁		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	
9(水)	江別小麦パン ブラウンシチュー	江別小麦パン じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	豚肉 玉葱 人参 いんげん		21(月)	コッペパン ミートボールスープ	コッペパン			
	ハンバーグ 野菜の レモンドレッシングあえ	ハンバーグ ドレッシング	キャベツ 人参 きゅうり			骨に注意して食べましょう ほっけのガーリックフライ ジャーマンポテト	キャノーラ油 じゃがいも バター きび砂糖	ほっけのガーリックフライ ベーコン	大根 人参 玉葱 乾燥パセリ	
	10(木)	ごはん もやしと油揚げの みそ汁	ごはん	油揚げ 豆腐 みそ		もやし 人参 長葱	22(火)	ごはん じゃがいもと小松菜の みそ汁	ごはん じゃがいも	油揚げ みそ
骨に注意して食べましょう さばの和風カレー煮 大根と鶏肉の煮物		さばの和風カレー煮 きび砂糖 澱粉	さばの和風カレー煮 鶏肉	大根 人参 グリーンピース	鶏肉のごま照り焼き 五目うの花炒め	キャノーラ油 きび砂糖		鶏肉のごま照り焼き おから 豚ひき肉 ひじき	しらたき 人参 長葱	
11(金)		スパゲティミートソース	ソフトパスタ 小麦粉	豚ひき肉 鶏レバー チーズ	玉葱 人参	23(水)		バーガーパン ポークビーンズ	バーガーパン じゃがいも きび砂糖・小麦粉 キャノーラ油	豚肉 大豆
	かぼちゃコロッケ ゼリー入りフルーツ ポンチ	キャノーラ油 みかんゼリー	かぼちゃコロッケ 豆乳ゼリー	パイ 黄桃	あみ焼きハンバーグ セミドライソーセージの マリネ		キャノーラ油	あみ焼きハンバーグ セミドライソーセージ	キャベツ 人参・玉葱 レモン果汁	大豆
	14(月)	コッペパン イタリアンスープ	コッペパン じゃがいも	ポークウインナー 玉葱・人参 コーン			24(木)	赤飯 小袋ごま塩 吉野汁	赤飯・キャノーラ油 ごま塩 澱粉	小豆
イタリアンチキン ガリパタペンネソテー		パンネ バター キャノーラ油	イタリアンチキン ベーコン	玉葱 エリンギ 乾燥パセリ	骨に注意して食べましょう いわしの梅煮 きんぴらごぼう	キャノーラ油		いわしの梅煮	たけのこ 人参・長葱 干しいたけ ごぼう・人参 しらたき	
15(火)		ごはん 大豆の磯煮	ごはん じゃがいも きび砂糖	ひじき・油揚げ 焼きちくわ 豚肉・大豆	人参 つきこんにゃく	25(金)		醤油ラーメン	ラーメン	豚肉
	骨に注意して食べましょう にしんの甘露煮 小松菜のなめ茸あえ	にしんの甘露煮 糸寒天	にしんの甘露煮	小松菜・人参 もやし なめ茸	さつまパイ おほかサラダ (中)プレーンヨーグルト		さつまパイ キャノーラ油 キャノーラ油 きび砂糖	ヨーグルト		
	16(水)	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		28(月)	ココアパン コーンスープ	ココアパン バター	脱脂粉乳 牛乳
野菜かき揚げ きゅうりともやしの あえもの		キャノーラ油 きび砂糖 キャノーラ油	野菜かき揚げ 焼き豚	きゅうり・人参 もやし レモン果汁	フランクフルト マカロニツナサラダ	マカロニ 卵無しマヨネーズ 風ドレッシング		まぐろ水煮	キャベツ きゅうり 人参	
17(木)		ごはん 白菜のみそ汁	ごはん	油揚げ 豆腐 みそ	白菜・ごぼう 人参 長葱	30(水)		麦ごはん わかめスープ	麦ごはん	わかめ 豆腐 白かまぼこ
	骨に注意して食べましょう さばのみぞれ煮 ふきの炒め煮	さばのみぞれ煮 きび砂糖 キャノーラ油	さばのみぞれ煮 さつま揚げ	山ふき たけのこ	ポークシュウマイ ピピンバ		きび砂糖 ごま油 白ごま	豚肉 赤みそ	人参・もやし たけのこ・長葱 ほうれん草	

※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。)