

12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あります
◎エネルギー基準値 小学校650kcal 中学校830kcal
◎(小)=小学校、(中)=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 病気につかかりにくくするなど	
1(月)	スパゲティミートソース	ソフトパスタ きび砂糖 小麦粉	豚ひき肉 鶏レバー	玉葱 人参	玉葱
	フランクフルト		フランクフルト		
	さつまいもマッシュ	さつまいも きび砂糖	牛乳 生クリーム		
2(火)	ごはん	ごはん			みそ
	豆腐となめこのみそ汁		豆腐 油揚げ みそ	人参・大根 なめこ 長葱	
	しょうゆサンギ	キャノーラ油	しょうゆサンギ		
	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	
3(水)	コッペパン	コッペパン			玉葱 キャベツ
	グリームシチュー	じゃがいも バター	鶏肉 脱脂粉乳 牛乳	玉葱 人参	
	照り焼きチキンハンバーグ		照り焼きチキンハンバーグ		
	野菜サラダ	ドレッシング	ポークハム	キャベツ きゅうり 人参	
4(木)	ごはん	ごはん			玉葱
	もやしと油揚げの みそ汁		油揚げ 豆腐 白みそ	もやし 人参 長葱	
	さばの照り煮		さばの照り煮		
	五目うの花炒め	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	
5(金)	ミルクパン	ミルクパン			玉葱 キャベツ
	キャベツの コンソメスープ		ベーコン	キャベツ 玉葱・人参 しめじ	
	チーズイン肉団子		チーズイン肉団子		
	ごぼうサラダ	ドレッシング		ごぼう 人参 コーン	
8(月)	ごはん	ごはん			玉葱
	クイッティオスープ	クイッティオ	ベーコン	人参 もやし 長葱	
	ガパオライスの具	きび砂糖 キャノーラ油	豚ひき肉 大豆ミート	玉葱・人参 赤ピーマン ピーマン・パジル	
	パイント缶			パイン	
9(火)	五目うどん	うどん	鶏肉 高野豆腐	ごぼう 人参 長葱	玉葱
	いなり寿司	いなり寿司			
	小松菜のごまあえ	白ごま きび砂糖	白かまぼこ 糸寒天	小松菜 人参	
	(中)はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー			
10(水)	コッペパン	コッペパン			玉葱 キャベツ
	野菜スープ		ベーコン	キャベツ・コーン 人参・長葱・玉葱	
	ほたてクリームコロッケ	キャノーラ油 ほたてクリームコロッケ			
	鶏肉のトマト煮	きび砂糖・小麦粉 キャノーラ油	鶏肉	玉葱・エリンギ トマト湯むき	
	チョコ大豆クリーム	チョコ大豆クリーム			
11(木)	ごはん	ごはん			大豆
	大豆の磯煮	じゃがいも きび砂糖	ひじき・豚肉 焼きちくわ 油揚げ・大豆	人参 つきこんにゃく	
	にしんの甘露煮		にしんの甘露煮		
	華風きゅうり漬け	きび砂糖 ごま油 白ごま		きゅうり 人参	
12(金)	コッペパン	コッペパン			玉葱 キャベツ
	コーンスープ	バター	脱脂粉乳 牛乳	玉葱 コーン	
	イタリアンチキン		イタリアンチキン		
	コールスローサラダ	ドレッシング	ポークハム	キャベツ 人参 きゅうり	

※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）