



2021年 A コース 7月 献立予定表

士別市学校給食センター

お問い合わせ:0165-23-4195 FAX:0165-23-4196

栄養教諭:佐々木 くるみ・加納 見味 栄養士:湊谷 実味



◆白飯の持参日は、 月曜日・木曜日 です。 ◇毎日し・スプ ン・おしぼりを忘れ ないで下さい。 ※献立予定表には、主な 食材を記載しています。 ※献立は、材料の都合で 予告しないで一部を変更 することがありますので ご了承ください。		<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> こんげつ しべつさん 今月の士別産 </div> じゃが芋・ズッキー ニ・スナップエンド ウ・ピーマン・なす・ トマト・アスパラ <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; margin-top: 10px;"> しん ぐま 旬の食べもの </div> アスパラ・トマト・オク ラ・ズッキーニ・ブロッ コリー・きゅうりなどが あります		<1日当たり平均栄養量> ★たんぱく質量★ 小学生 26.2g 中学生 32.4g ●脂質● 小学生 21.0g 中学生 24.7g ◆塩分◆ 小学生 3.8g 中学生 4.9g		1 (木) 小 646kcal 中 846kcal 小:★27.7g ●14.4g ◆2.8g 中:★32.8g ●15.8g ◆3.5g ・持参ご飯 ・牛乳 ★いも汁 ☆ますの塩こうじ焼き ＊こんにゃくのおかか煮 ★里芋・豚肉・大根・人参・ごぼう・ えのき・長葱・つきこん ☆ます ＊ごぼう・人参・さつま揚げ・こんに ゃく・かつお節		2 (金) 小 547kcal 中 776kcal 小:★22.4g ●14.9g ◆3.9g 中:★30.7g ●18.2g ◆5.6g ・小型バターパン ・牛乳 ★かやくうどん ☆かぼちゃ天ぷら ＊ツナのサラダ ★うどん・白菜・鶏肉・油揚げ・人参・ 椎茸・玉葱・つと ☆かぼちゃ ＊キャベツ・きゅうり・人参・コーン・ ツナ(和風ドレッシング・おろしドレ ッシング)	
5 (月) 小 593kcal 中 771kcal 小:★26.2g ●15.9g ◆1.4g 中:★31.0g ●18.1g ◆1.6g ・持参ご飯 ・牛乳 ★ニラ玉スープ ☆かつおフライ(米油) ＊中華風うま煮 ●卓上ソース		6 (火) 小 624kcal 中 796kcal 小:★24.8g ●21.0g ◆2.7g 中:★28.7g ●22.9g ◆3.3g ・委託ご飯 ・牛乳 ★五目汁 ☆さばみそ煮 ＊もやしの磯和え		7 (水) 小 717kcal 中 903kcal 小:★30.1g ●26.0g ◆4.0g 中:★37.9g ●30.2g ◆5.3g ・バターパン ・牛乳 ★セタスープ ☆星型ハンバーグ ＊春雨サラダ ◆お星さまタルト ◎Pケチャップ		8 (木) 小 847kcal 中 1122kcal 小:★25.9g ●29.2g ◆5.2g 中:★32.9g ●35.7g ◆6.7g ★★ふるさと給食★★ ・持参ご飯 ・牛乳 ★土別産野菜たっぷりカレー ☆土別産野菜とウィンナーの チーズ焼き ＊福神漬		9 (金) 小 682kcal 中 906kcal 小:★27.5g ●20.6g ◆5.2g 中:★36.4g ●26.0g ◆5.9g ・小型バターパン ・牛乳 ・冷やし中華 ★付け野菜 ☆錦糸玉子 ＊P冷やし中華タレ ◎Pいちごジャム	
★椎茸・液卵・豆腐・ニラ・玉葱 ☆かつお ＊豚肉・白菜・人参・キャベツ・チン ゲン菜・椎茸		★厚揚げ・油揚げ・大根・長葱・チン ゲン菜・人参・ごぼう・椎茸 ☆さば ＊白菜・枝豆・もやし・人参・のり		★星型パスタ・鶏肉・キャベツ・玉葱・ 人参・しめじ ☆鶏肉・豚肉・玉葱 ＊もやし・きゅうり・人参・春雨・鶏 ササミ・ごま(棒棒鶏ドレッシング) ◆豆乳・米粉・ブルーベリー果汁・う んしゅうみかん果汁		★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・なす・ ピーマン・ズッキーニ・トマト・枝豆・ スキムミルク・バター ☆ズッキーニ・ウィンナー・スナップ エンドウ・玉葱・キャベツ・なす・ア スパラ・チーズ ＊大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ		・ラーメン ★ハム・もやし・人参・きゅうり・ レタス・わかめ ☆卵 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: small;"> 付け野菜と錦糸玉子は別々 に分けて配食しています。 </div>	
12 (月) 小 668kcal 中 872kcal 小:★26.0g ●21.9g ◆2.7g 中:★31.6g ●25.3g ◆3.2g ・持参ご飯 ・牛乳 ★大根のみそ汁 ☆つくねハンバーグ ＊塩ダレ炒め		13 (火) 小 545kcal 中 719kcal 小:★27.5g ●12.7g ◆2.7g 中:★31.6g ●14.4g ◆3.2g ・委託ご飯 ・牛乳 ★豚肉のしょうゆ汁 ☆鶏肉のごまみそ焼き ＊白菜のお浸し		14 (水) 小 629kcal 中 844kcal 小:★23.2g ●22.0g ◆3.3g 中:★30.8g ●27.6g ◆4.5g ・バターパン ・牛乳 ★コーンクリームスープ ☆チキンのバジルパン粉焼き ＊レッドキャベツのツナサラダ		15 (木) 小 778kcal 中 1036kcal 小:★21.4g ●23.5g ◆5.1g 中:★26.7g ●28.3g ◆6.6g ・持参ご飯 ・牛乳 ★ミートボールカレー ☆コールスローサラダ ＊福神漬		16 (金) 小 693kcal 中 911kcal 小:★28.9g ●23.8g ◆5.5g 中:★36.2g ●28.2g ◆7.4g ・小型バターパン ・牛乳 ★ガタンラーメン ☆ジャンボ餃子 ＊大根と枝豆のサラダ	
★大根・しめじ・えのき・油揚げ ☆鶏肉・玉葱・人参・蓮根・葱 ＊鶏肉・玉葱・ピーマン・人参・キャ ベツ・長葱		★豚肉・人参・大根・長葱・油揚げ・ 小松菜 ☆鶏肉・ごま ＊もやし・チンゲン菜・白菜		★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・コー ン・クリームコーン・牛乳・バター ☆鶏肉 ＊キャベツ・レッドキャベツ・レタス・ きゅうり・大根・ツナ(イタリアンド レッシング)		★ミートボール(鶏肉・玉葱・豚肉)・ 鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・ズッキ ニ・スキムミルク・バター ☆キャベツ・レタス・きゅうり(フレ ン チドレッシング・コールスロードレッシ ング) ＊大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ		★ラーメン・豚肉・いか・チンゲン菜・ 人参・もやし・長葱(塩ラーメンス ープ) ☆キャベツ・鶏肉・にら・玉葱・豚肉 ＊大根・きゅうり・枝豆(和風ドレ ッシング)	
19 (月) 小 666kcal 中 867kcal 小:★29.5g ●19.5g ◆4.4g 中:★35.4g ●22.6g ◆5.5g ・持参ご飯 ・牛乳 ★わかめのみそ汁 ☆鶏肉ハンバーグ炒り豆腐包 み焼き ＊野菜のケチャップ炒め		20 (火) 小 633kcal 中 833kcal 小:★25.0g ●18.5g ◆3.3g 中:★30.3g ●21.6g ◆4.5g ・委託ご飯 ・牛乳 ★魚のすり身汁 ☆ヒレカツ(米油) ＊野菜のごま風味和え ●卓上ソース		21 (水) 小 727kcal 中 918kcal 小:★27.0g ●31.0g ◆5.0g 中:★33.2g ●35.3g ◆6.4g ・ホットドッグパン ・牛乳 ★じゃがいもと豆のスープ ☆ソーセージカレー風味ケ ャップソースかけ ＊オニオンサラダ ◆チョコケーキ		7月21日(水)は、ホッ トドッグパンです。 パンにソーセージをはさんで たべてください!  7月9日(金)は、冷や し中華です。 ラーメンの上に野菜と錦糸 玉子をのせて、P冷やし中華 タレをかけて食べて下さい。		学校給食費を北 ひびき農協口座か ら引き落とし手続 きをしている方 は、 <u>前期分7月12 日(月)</u> となってお りますので、納入 方宜しくお願い致 します。 <div style="border: 2px solid blue; padding: 5px; font-size: small; color: blue;"> P中華タレは量が多い ので、少しづつかけて、 お好みの味にしよう! </div>	
★豆腐・えのき・油揚げ・長葱・わか め ☆鶏肉・豆腐・玉葱・人参・枝豆・椎 茸・ごま ＊豚肉・鶏肉・玉葱・キャベツ・人参・ ピーマン・しめじ		★ほっけすり身・あじさんが(あじ・ 玉葱・人参・ごぼう・葱・筍)・人参・ 大根・長葱・ごぼう ☆豚肉 ＊ちくわ・ほうれん草・人参・もやし・ ひじき・キャベツ・ごま(ごまドレ ッシング)		★豚肉・鶏肉・人参・玉葱・じゃが芋・ キャベツ・ズッキーニ・大豆 ☆ソーセージ(豚肉)・玉葱 ＊キャベツ・レタス・きゅうり・コー ン・玉葱(玉葱ドレッシング) ◆豆乳・豆乳ホイップ・ココア・ココ ナッツミルク					

※給食についてご質問等ございましたら、いつでも給食センターまでご連絡ください。



2021年 B コース 7月 献立予定表

士別市学校給食センター
お問い合わせ:0165-23-4195 FAX:0165-23-4196
栄養教諭:佐々木 くるみ・加納 見味 栄養士:湊谷 実味

◆白飯の持参日は、 火曜日・金曜日です。 ◇毎日はいし・スプーン・おしぼりを忘れないで下さい。 ※献立予定表には、主な食材を記載しています。 ※献立は、材料の都合で予告しないで一部を変更することがありますのでご了承ください。		<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> こんげつ しべつさん 今月の士別産 </div> じゃが芋・ズッキーニ・スナップエンドウ・ピーマン・なす・トマト・アスパラ <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;"> しん ぐま 旬の食べもの </div> アスパラ・トマト・オクラ・ズッキーニ・ブロッコリー・きゅうりなどがあります	<1日当たり平均栄養量> ★たんぱく質量★ 小学生 26.3g 中学生 32.7g ●脂質● 小学生 22.2g 中学生 26.2g ◆塩分◆ 小学生 3.7g 中学生 4.7g	1 (木) 小 594kcal 中 814kcal 小:★24.1g ●16.2g ◆2.5g 中:★31.6g ●19.9g ●3.4g いたく はん ・委託ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 こもくちゅうか ★五目中華スープ とり にくだんご ☆鶏レバー肉団子 <小2ケ:中3ケ> ちゅうか あ *中華和え ★椎茸・白菜・チンゲン菜・コーン・豆腐 ☆鶏肉・玉葱・鶏レバー・蓮根・人参・もやし・きゅうり・キャベツ・人参・鶏ササミ	2 (金) 小 671kcal 中 866kcal 小:★26.2g ●22.2g ◆2.6g 中:★31.0g ●24.4g ●3.3g じさん はん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 じる ★どさんこ汁 だいくくに ☆さんまの大黒煮 とりにく さといちも からに *鶏肉と里芋のピリ辛煮 ★じゃが芋・玉葱・人参・豚肉・もやし・コーン・バター・みそ ☆さんま・鯉節 *鶏肉・里芋・大根・人参・インゲン
5 (月) 小 682kcal 中 906kcal 小:★27.5g ●20.6g ◆5.2g 中:★36.4g ●26.0g ●5.9g こがた ・小型バターパン きゅうにゅう ・牛乳 ひ ちゅうか ・冷やし中華 つ やさい ★付け野菜 きんしたまご ☆錦糸玉子 ひ ちゅうか *P冷やし中華タレ ◎Pいちごジャム	6 (火) 小 847kcal 中 1122kcal 小:★25.9g ●29.2g ◆5.2g 中:★32.9g ●35.7g ◆6.7g ★★ふるさと給食★★ じさん はん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 しべつさん やさい ★士別産野菜たっぷりカレー しべつさん やさい ☆士別産野菜とウィンナーのチーズ焼き ふくじんづけ *福神漬	7 (水) 小 717kcal 中 908kcal 小:★30.1g ●26.0g ◆4.0g 中:★37.9g ●30.2g ◆5.3g ・バターパン きゅうにゅう ・牛乳 たなばた ★七夕スープ ほしがた ☆星型ハンバーグ はるさめ *春雨サラダ ほし ◆お星さまタルト ◎Pケチャップ	8 (木) 小 624kcal 中 796kcal 小:★24.8g ●21.0g ◆2.7g 中:★28.7g ●22.9g ◆3.3g いたく はん ・委託ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 こもくちる ★五目汁 に ☆さばみそ煮 いそあ *もやしの磯和え	9 (金) 小 593kcal 中 771kcal 小:★26.2g ●15.9g ◆1.4g 中:★31.0g ●18.1g ◆1.6g じさん はん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 たま ★ニラ玉スープ こめあぶら ☆かつおフライ(米油) ちゅうかふう *中華風うま煮 たくじょう ●卓上ソース	
・ラーメン ★ハム・もやし・人参・きゅうり・レタス・わかめ ☆卵 つ やさい きんしたまご へつぽ 付け野菜と錦糸玉子は別々に分けて配食しています。	★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・なす・ピーマン・ズッキーニ・トマト・枝豆・スキムミルク・バター ☆ズッキーニ・ウィンナー・スナップエンドウ・玉葱・キャベツ・なす・アスパラ・チーズ *大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ	★星型パスタ・鶏肉・キャベツ・玉葱・人参・しめじ ☆鶏肉・豚肉・玉葱 *もやし・きゅうり・人参・春雨・鶏ササミ・ごま(棒棒鶏ドレッシング) ◆豆乳・米粉・ブルーベリー果汁・りんじゅうみかん果汁	★厚揚げ・油揚げ・大根・長葱・チンゲン菜・人参・ごぼう・椎茸 ☆さば *白菜・枝豆・もやし・人参・のり	★椎茸・液卵・豆腐・ニラ・玉葱 ☆かつお *豚肉・白菜・人参・キャベツ・チンゲン菜・椎茸	
12 (月) 小 693kcal 中 911kcal 小:★28.9g ●23.8g ◆5.5g 中:★36.2g ●28.2g ◆7.4g こがた ・小型バターパン きゅうにゅう ・牛乳 ★ガタンラーメン きょうざ ☆ジャンボ餃子 たいこん えだまめ *大根と枝豆のサラダ	13 (火) 小 545kcal 中 719kcal 小:★27.5g ●12.7g ◆2.7g 中:★31.6g ●14.4g ◆3.2g じさん はん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 びたにく ★豚肉のしょうゆ汁 とりにく ☆鶏肉のごまみそ焼き はくさい ひた *白菜のお浸し	14 (水) 小 629kcal 中 844kcal 小:★23.2g ●22.0g ◆3.3g 中:★30.8g ●27.6g ◆4.5g ・バターパン きゅうにゅう ・牛乳 ★コーンクリームスープ ☆チキンのバジルパン粉焼き *レッドキャベツのツナサラダ	15 (木) 小 633kcal 中 833kcal 小:★25.0g ●18.5g ◆3.3g 中:★30.3g ●21.6g ◆4.5g いたく はん ・委託ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 さかな みじる ★魚のすり身汁 こめあぶら ☆ヒレカツ(米油) やさい ふうみあ *野菜のごま風味和え たくじょう ●卓上ソース	16 (金) 小 668kcal 中 872kcal 小:★26.0g ●21.9g ◆2.7g 中:★31.6g ●25.3g ◆3.2g じさん はん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 だいくん ★大根のみそ汁 ☆つくねハンバーグ しお いた *塩ダレ炒め	
★ラーメン・豚肉・いか・チンゲン菜・人参・もやし・長葱(塩ラーメンスープ) ☆キャベツ・鶏肉・にら・玉葱・豚肉 *大根・きゅうり・枝豆(和風ドレッシング)	★豚肉・人参・大根・長葱・油揚げ・小松菜 ☆鶏肉・ごま *もやし・チンゲン菜・白菜	★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・コーン・クリームコーン・牛乳・バター ☆鶏肉 *キャベツ・レッドキャベツ・レタス・きゅうり・大根・ツナ(イタリアンドレッシング)	★ほっけすり身・あじさんが(あじ・玉葱・人参・ごぼう・葱・筍)・人参・大根・長葱・ごぼう ☆豚肉 *ちくわ・ほうれん草・人参・もやし・ひじき・キャベツ・ごま・えごまペースト(ごまドレッシング)	★大根・しめじ・えのき・油揚げ ☆鶏肉・玉葱・人参・蓮根・葱 *鶏肉・玉葱・ピーマン・人参・キャベツ・長葱	
19 (月) 小 848kcal 中 1146kcal 小:★31.1g ●28.8g ◆4.1g 中:★40.9g ●35.5g ◆5.5g こがた ・小型バターパン きゅうにゅう ・牛乳 ★ズッキーニのクリームパスタ ふう ☆スペイン風オムレツケチャップがけ はくとう *白桃のシロップ漬け ★スバゲティ・豚肉・玉葱・人参・しめじ・ズッキーニ・バター・牛乳・スキムミルク・粉チーズ・生クリーム ☆卵・フライドポテト・玉葱・チーズ・ベーコン *白桃	20 (火) 小 778kcal 中 1036kcal 小:★21.4g ●23.5g ◆5.1g 中:★26.7g ●28.3g ◆6.6g じさん はん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 ★ミートボールカレー ☆コールスローサラダ ふくじんづけ *福神漬 ★ミートボール(鶏肉・玉葱・豚肉)・鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・ズッキーニ・スキムミルク・バター ☆キャベツ・レタス・きゅうり(フレンチドレッシング・コールスロドレッシング) *大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ	21 (水) 小 727kcal 中 918kcal 小:★27.0g ●31.0g ◆5.0g 中:★33.2g ●35.3g ◆6.4g ・ホットドッグパン きゅうにゅう ・牛乳 ★じゃがいもと豆のスープ ☆ソーセージカレー風味ケチャップソースがけ *オニオンサラダ ◆チョコケーキ ★豚肉・鶏肉・人参・玉葱・じゃが芋・キャベツ・ズッキーニ・大豆 ☆ソーセージ(豚肉)・玉葱 *キャベツ・レタス・きゅうり・コーン・玉葱(玉葱ドレッシング) ◆豆乳・豆乳ホイップ・ココア・ココナツミルク	7月21日(水)は、ホットドッグパンです。 パンにソーセージをはさんでたべてください!  7月5日(月)は、冷やし中華です。  ラーメンの上に野菜と錦糸玉子をのせて、P冷やし中華タレをかけて食べて下さい		
学校給食費を北ひびぎ農協口座から引き落とし手続きをしている方は、 前期分7月12日(月) となっておりますので、納入方宜しくお願い致します。		P中華タレは量が多いので、少しづつかけて、お好みの味にしよう!			

※給食についてご質問等ございましたら、いつでも給食センターまでご連絡ください。

2021年 Aコース 7月分 詳細献立表

士別市学校給食センター
お問い合わせ:0165-23-4195 FAX:0165-23-4196
栄養教諭:佐々木 くるみ・加納 見味 栄養士:淺谷 実味

日	曜	献立表		食 材 太字:主な食材料 下線:特定原材料(7品目)、特定原材料に準ずるもの(21品目)
		主 食	副 食	
1	木	持参ご飯 牛 乳	★いも汁 ☆ますの塩こうじ焼き *こんにやくのおかか煮	★里芋・豚肉・大根・人参・ごぼう・えのき・長葱・つきこん ＜調味料＞酒・鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆ます ＜調味料＞塩こうじ:米こうじ・酒・塩家庭 *ごぼう・人参・こんにやく・かつお節 さつま揚げ:すけそうだら・澱粉・みりん・砂糖・豚脂・ゼラチン・ビーフエキス・大豆たん白・とうもろこし ＜調味料＞酒・みりん・砂糖・生姜・米油・醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹エキス:鰹節・煮干・鰹節・砂糖・昆布エキス
2	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★かやくうどん ☆かぼちゃ天ぷら *ツナのサラダ	★うどん・白菜・鶏肉・人参・椎茸・玉葱・油揚げ:大豆 つと:すけそうたら・澱粉・みりん・乳化剤(豚脂)・ゼラチン・ビーフエキス・大豆たん白・とうもろこし ＜調味料＞酒・みりん・鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆かぼちゃ天ぷら:南瓜・小麦・澱粉・植物油・なたね油・パーム油 *キャベツ・きゅうり・人参・コーン・ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ ＜調味料＞和風ドレッシング:玉葱・醤油(小麦・大豆)・醸造酢・砂糖・りんご・赤ピーマン・にんにく・椎茸・生姜・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉)・フルーン・かつお節エキス おろし醤油ドレッシング:醸造酢・しょうゆ(小麦・大豆)・大根・かつお節エキス・昆布エキス・椎茸エキス・ゆず果汁
5	月	持参ご飯 牛 乳	★ニラ玉スープ ☆かつおフライ(米油) *中華風うま煮 ●卓上ソース	★椎茸・液卵・にら・玉葱・豆腐:大豆 ＜調味料＞こしょう・でん粉・生姜・酒 中華ベース:豚肉・鶏肉 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 ☆かつおフライ:かつお・パン粉(大豆)・小麦粉 *豚肉・白菜・人参・キャベツ・チンゲン菜・椎茸 ＜調味料＞みりん・でん粉・中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ
6	火	委託ご飯 牛 乳	★五目汁 ☆さばのみそ煮 *もやし磯和え	★大根・長葱・チンゲン菜・人参・ごぼう・椎茸・厚揚げ:大豆・油揚げ:大豆 ＜調味料＞鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・酒・みりん 醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆さばのみそ煮:さば(大豆)・砂糖 *白菜・枝豆・もやし・人参・のり ＜調味料＞めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 ごま油
7	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★七タスープ ☆星型ハンバーグ *春雨サラダ ◆お星さまタルト ◎Pケチャップ	★鶏肉・キャベツ・玉葱・人参・しめじ・星型パスタ:ホホワイトソルガム ＜調味料＞こしょう・酒 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 ☆星型ハンバーグ:鶏肉・玉葱・豚脂・植物性たん白(大豆)・豚肉・砂糖・にんにくペースト・生姜ペースト *もやし・きゅうり・人参・春雨・ごま 鶏ササミ:鶏ささみ肉・野菜エキス(人参・玉葱・白菜・セロリ)・玉葱・寒天・マイタケエキス ＜調味料＞砂糖・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 棒々鶏ドレッシング:醤油(小麦・大豆)・醸造酢・玉葱・みそ・ごま・豆板醤・ほたてエキス・生姜・にんにく・レモン果汁・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・ゼラチン) ◆お星さまタルト:豆乳(大豆)・米粉・砂糖・ブルーベリー果汁・コーンフラワー・うんしゅうみかん果汁・海藻カルシウム・寒天・ゲル化剤 ◎トマト・糖類(とうもろこし)・醸造酢・玉葱
8	木	持参ご飯 牛 乳	★士別産野菜たっぷりカレー ☆士別野菜とウィンナーのチーズ焼き *福神漬	★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・なす・ピーマン・ズッキーニ・トマト・枝豆・脱脂粉乳・バター:乳 ＜調味料＞ターメリック・ガラムマサラ・ロリエ粉・にんにく・生姜・米油・チャツネ:りんご カレールー:小麦・大豆・砂糖・澱粉(とうもろこし)・粉乳・ゴマペースト・ココナッツ・チーズ・豚肉・鶏肉・牛肉・りんご・オレ ンジ・バナナ・ココア・ハチミツ・トマトペースト・カレー粉・酢・昆布エキス ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ・オニオンエキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 しょう油 ☆ズッキーニ・スナップエンドウ・玉葱・キャベツ・なす・アスパラ・チーズ:乳 ウィンナー:豚肉・鶏肉・大豆たん白・澱粉・砂糖・鰹節エキス ＜調味料＞オリーブ油・マジックソルト:岩塩・ホワイトペッパー・砂糖・すりごま・トマトパウダー・パセリ・フライドオニオン・ガーリック・タラゴン・チャイブ *大根・なす・蓮根・なた豆・赤しそ・砂糖(とうもろこし)・醤油(小麦・大豆)
9	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	・冷やし中華 ★付け野菜 ☆錦系玉子 *P冷やし中華タレ ◎Pいちごジャム	・ラーメン ★もやし・人参・きゅうり・レタス・わかめ・ハム:豚肉・澱粉・砂糖 ☆錦系玉子:鶏卵・砂糖・醸造酢・加工澱粉(とうもろこし)・増粘剤(大豆) ※付け野菜と錦系玉子は別々に分けて配食しています。ラーメンの上に野菜と錦系玉子のをせて、タレをかけて食べて下さい。 *冷やし中華タレ:醤油(小麦・大豆)・砂糖・醸造酢・ごま油・酵母エキス(りんご)・たんぱく加水分解物(鶏) ◎砂糖・いちご・コンタミ(卵・乳・小麦・落花生)
12	月	持参ご飯 牛 乳	★大根のみそ汁 ☆つくねハンバーグ *塩ダレ炒め	★大根・しめじ・えのき・油揚げ:大豆 ＜調味料＞鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・みりん みそ:小麦・大豆 ☆つくねハンバーグ:鶏肉・玉葱・人参・蓮根・葱・砂糖・醤油(小麦・大豆)・水あめ・パン粉 *鶏肉・玉葱・ピーマン・人参・キャベツ・長葱 ＜調味料＞酒・にんにく・米油・ごま油・こしょう・でん粉 ガラスープ:豚肉エキス・鶏肉エキス・調味料(小麦) 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー

2021年 Aコース 7月分 詳細献立表

士別市学校給食センター
お問い合わせ:0165-23-4195 FAX:0165-23-4196
栄養教諭:佐々木 くるみ・加納 見味 栄養士:淺谷 実咲

日曜	献立表		食 材 太字:主な食材料 下線:特定原材料(7品目)、特定原材料に準ずるもの(21品目)
	主食	副食	
13	火	委託ご飯 牛乳	<p>★豚肉のしょうゆ汁 ☆鶏肉のごまみそ焼き *白菜のお浸し</p> <p>★豚肉・人参・大根・長葱・小松菜・油揚げ:大豆 <調味料>鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・みりん・酒・醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯</p> <p>★鶏肉・ごま <調味料>酒・みりん・砂糖・赤みそ:大豆・米・とうもろこし みそ:小麦・大豆</p> <p>*もやし・チンゲン菜・白菜 <調味料>醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯</p>
14	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★コーンクリームスープ ☆チキンのバジルパン粉焼き *レッドキャベツのツナサラダ</p> <p>★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・コーン・クリームコーン・牛乳・バター:乳 <調味料>こしょう・米油・パセリ コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 ホワイトシチュールー:小麦粉・豚脂・砂糖・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・こしょう コーンポタージュルー:小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・澱粉・鶏肉エキス・パーム油・コーンパウダー</p> <p>★チキンのバジルパン粉焼き:鶏肉・パン粉(小麦・大豆・乳)・植物性たん白(大豆)・砂糖・醤油(小麦・大豆)・乾燥バジル・加工澱粉(乳)</p> <p>*キャベツ・レッドキャベツ・大根・レタス・きゅうり・ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ <調味料>イタリアンドレッシング:植物油脂・玉葱・砂糖・酢(りんご)・酒・醤油(小麦・大豆)・赤ピーマン・椎茸・ベーコン(乳・豚肉)・オリーブ・鶏肉エキス こしょう</p>
15	木	持参ご飯 牛乳	<p>★ミートボールカレー ☆コールスローサラダ *福神漬</p> <p>★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・ズッキーニ・脱脂粉乳・バター:乳 ミートボール:鶏肉・玉葱・パン粉(小麦)・豚肉・大豆油・醤油・みりん・コンタミ(乳・卵・えび・かに) <調味料>ターメリック・ガラムマサラ・ロリエ粉・にんにく・生姜・米油・チャツネ:りんご カレールー:小麦・大豆・砂糖・澱粉(とうもろこし)・粉乳・ゴマペースト・ココナッツ・チーズ・豚肉・鶏肉・牛肉・りんご・オレ レンジ・バナナ・ココア・ハチミツ・トマトペースト・カレー粉・酢・昆布エキス ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ・オニオンエキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 こしょう</p> <p>★キャベツ・レタス・きゅうり <調味料>フレンチドレッシング:植物油脂・砂糖(とうもろこし)・馬鈴薯・酢・卵 コールスロドレッシング:植物油脂・砂糖・果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)・醸造酢・りんご酢・レモン果汁・液卵 こしょう</p> <p>*大根・なす・蓮根・なた豆・赤しそ・砂糖(とうもろこし)・醤油(小麦・大豆)</p>
16	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★ラーメン ☆ジャンボ餃子 *大根と枝豆のサラダ</p> <p>★ラーメン・豚肉・いか・チンゲン菜・人参・もやし・長葱 <調味料>酒・みりん・生姜・にんにく・でん粉・こしょう ガラボーク:豚骨・豚肉 中華ベース:小麦・乳・大豆・牛肉・ゼラチン・鶏肉・豚肉・砂糖 ラーメンスープ(塩):塩・豚脂・玉葱・砂糖・チキンエキス(小麦・鶏肉・大豆)・トマトパウダー・酵母エキス(りんご)・にんにく・牛肉エキス・寒天</p> <p>☆ジャンボ餃子:キャベツ・小麦粉・鶏肉・豚脂・にら・玉葱・なたね油・大豆たん白・豚肉・香辛料・酒・ごま油・砂糖・もち米粉・鶏肉風味調味料(大豆・鶏肉)・醤油(小麦・大豆)・大豆粉・でん粉(とうもろこし)・卵白成分・乳成分</p> <p>*大根・きゅうり・枝豆 <調味料>和風ドレッシング:玉葱・醤油(小麦・大豆)・醸造酢・砂糖・りんご・赤ピーマン・にんにく・椎茸・生姜・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉)・ブルーネ・かつお節エキス こしょう</p>
19	月	持参ご飯 牛乳	<p>★わかめのみそ汁 ☆鶏肉ハンバーグ炒り豆腐包み焼き *野菜のケチャップ炒め</p> <p>★えのき・長葱・わかめ・油揚げ:大豆・豆腐:大豆 <調味料>鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・みりん みそ:小麦・大豆</p> <p>★鶏肉ハンバーグ炒り豆腐包み:鶏肉・豆腐(大豆)・玉葱・パン粉(小麦)・醤油・人参・砂糖・枝豆・みりん・ごま・小麦粉・酒・生姜・干し椎茸・豚ゼラチン</p> <p>*豚肉・鶏肉・玉葱・キャベツ・人参・ピーマン・しめじ <調味料>砂糖・酒・米油・醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ウスターソース:砂糖(とうもろこし)・酢・オニオンエキス・トマトエキス</p>
20	火	委託ご飯 牛乳	<p>★魚のすり身汁 ☆ヒレカツ(米油) *野菜のごま風味和え ●卓上ソース</p> <p>★人参・大根・長葱・ごぼう ほっけすり身:ほっけ・生姜・でん粉・みそ(大豆)・みりん あじさんが:あじ・玉葱・人参・葱・ごぼう・筍・粒状植物性たん白(大豆)・豚脂・みそ(大豆)・醤油(小麦・大豆)・砂糖・香辛料(大豆)</p> <p><調味料>酒・生姜・鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・みりん みそ:小麦・大豆</p> <p>★ヒレカツ:豚肉・パン粉(小麦・大豆)・でん粉(小麦・大豆)・コーンフラワー・大豆粉</p> <p>*ほうれん草・人参・もやし・ひじき・キャベツ・ごま ちくわ:魚肉(たら)・でん粉・みりん・調味料(とうもろこし)・大豆・食塩・ゼラチン(豚)・生エキス)・乳化剤 <調味料>砂糖・ゴマドレッシング:食用植物油脂・砂糖・醸造酢・醤油(小麦・大豆)・ごま・卵黄 醤油:小麦・大豆・とうもろこし</p> <p>●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ</p>
21	水	ホットドッグパン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★じゃが芋と豆のスープ ☆ソーセイジカレー風味 ケチャップソースかけ *オニオンサラダ ◆チョコケーキ</p> <p>★豚肉・鶏肉・人参・玉葱・じゃが芋・キャベツ・ズッキーニ・大豆 <調味料>白ワイン・こしょう コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉</p> <p>☆ソーセイジ:豚肉・澱粉・海藻粉末・砂糖・香辛料(大豆) <ソース>玉葱・にんにく・カレー粉・ロリエ粉・オリーブ油・米油・砂糖・こしょう 中濃ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢</p> <p>※ソースはソーセイジにかけて配食します。</p> <p>*キャベツ・レタス・きゅうり・コーン・玉葱 <調味料>玉葱ドレッシング:植物油脂(大豆)・たまねぎ酢漬(りんご)・砂糖・ぶどう糖果糖(とうもろこし) 醤油(小麦・大豆)・ソテーガーリックペースト(豚肉)・ごま・人参ピューレ・醸造酢・チキンエキスパウダー(鶏肉・乳成分) こしょう</p> <p>◆豆乳(大豆)・豆乳ホイップ(大豆)・砂糖・米粉・ココア・ココナッツミルク・水あめ(とうもろこし)</p>

*献立は、材料の都合により予告しないで一部を変更することがありますのでご承知下さい。
 *藻類・魚介類はえび・かきの生息域で採取されています。
 *うどん・ラーメン・スパゲティ・そうめんの製造工場では、そばを製造しています。
 *大豆製品(豆腐・油揚げ・生揚げ・おから)・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。
 *パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。
 *つと・さつまあげ・ちくわの製造工場では、えび・イカ・かに・豚肉・卵・乳を使用しています

日	曜	献立表		食 材 太字:主な食材料 下線:特定原材料(7品目)、特定原材料に準ずるもの(21品目)
		主 食	副 食	
1	木	委託ご飯 牛乳	★五目中華スープ ☆鶏レバー肉団子 ＜小2ヶ:中3ヶ＞ ＊中華和え	★椎茸・白菜・チンゲン菜・コーン・豆腐:大豆 ＜調味料＞酒・生姜・ <u>ごま油</u> ・ <u>こしょう</u> ・ガラベース:豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鰹・鰯 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー ☆鶏レバー肉団子:鶏肉・玉葱・蓮根・人参・パン粉(小麦・乳・大豆)・でん粉・鶏レバー(鶏肉)・醤油(小麦・大豆)・砂糖・大豆たん白・砂糖・大豆油・醸造酢・コンタミ(小麦・乳・卵・えび・かに) ＊もやし・きゅうり・キャベツ・人参 鶏ササミ:鶏ささみ肉・野菜エキス(人参・玉葱・白菜・セロリ)・玉葱・寒天・マイタケエキス ＜調味料＞酢・砂糖・ <u>ごま油</u> ・醤油:小麦・大豆・とうもろこし
2	金	持参ご飯 牛乳	★どさんこ汁 ☆さんまの大黒煮 ＊鶏肉と里芋のピリ辛煮	★じゃが芋・玉葱・人参・豚肉・もやし・コーン・バター:乳 ＜調味料＞生姜・にんにく・鰹節・鰯節・煮干・昆布・昆布エキス・酒 みそ:小麦・大豆 ☆さんま大黒煮:さんま・醤油(大豆・小麦)・砂糖・みりん・かつお節・昆布エキス ＊鶏肉・里芋・大根・人参・いんげん ＜調味料＞酒・みりん・砂糖・豆板醤:唐辛子・みそ(大豆)・香辛料・酸味料 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鰹エキス:鰹節・煮干・鰯節・砂糖・昆布エキス
5	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	・冷やし中華 ★付け野菜 ☆錦糸玉子 ＊P冷やし中華タレ ◎Pいちごジャム	・ラーメン ★もやし・人参・きゅうり・レタス・わかめ・ハム:豚肉・澱粉・砂糖 ☆錦糸玉子:鶏卵・砂糖・醸造酢・加工澱粉(とうもろこし)・増粘剤(大豆) ※付け野菜と錦糸玉子は別々に分けて配食しています。ラーメンの上に野菜と錦糸玉子をのせて、タレをかけて食べて下さい。 ＊冷やし中華タレ:醤油(小麦・大豆)・砂糖・醸造酢・ <u>ごま油</u> ・酵母エキス(りんご)・たんぱく加水分解物(鶏) ◎砂糖・いちご・コンタミ(卵・乳・小麦・落花生)
6	火	持参ご飯 牛乳	★土別産野菜たっぷりカレー ☆土別野菜とウィンナーのチーズ焼き ＊福神漬	★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・なす・ピーマン・ズッキーニ・トマト・枝豆・脱脂粉乳・バター:乳 ＜調味料＞ターメリック・ガラムマサラ・ロリエ粉・にんにく・生姜・米油・チャツネ:りんご カレールゥ:小麦・大豆・砂糖・澱粉(とうもろこし)・粉乳・ゴマペースト・ココナッツ・チーズ・豚肉・鶏肉・生肉・りんご・オレンジ・バナナ・ココア・ハチミツ・トマトペースト・カレー粉・酢・昆布エキス ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ・オニオンエキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 こしょう ☆ズッキーニ・スナップエンドウ・玉葱・キャベツ・なす・アスパラ・チーズ:乳 ウィンナー:豚肉・鶏肉・大豆たん白・澱粉・砂糖・鰹節エキス ＜調味料＞オリーブ油・マジックソルト:岩塩・ホワイトペッパー・砂糖・すりごま・トマトパウダー・パセリ・フライドオニオン・ガーリック・タラゴン・チャイブ ＊大根・なす・蓮根・なた豆・赤しそ・砂糖(とうもろこし)・醤油(小麦・大豆)
7	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★七タスープ ☆星型ハンバーグ ＊春雨サラダ ◆お星さまタルト ◎Pケチャップ	★鶏肉・キャベツ・玉葱・人参・しめじ・星型パスタ:ホホワイトソルガム ＜調味料＞こしょう・酒 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 ☆星型ハンバーグ:鶏肉・玉葱・豚脂・植物性たん白(大豆)・豚肉・砂糖・にんにくペースト・生姜ペースト ＊もやし・きゅうり・人参・春雨・ごま 鶏ササミ:鶏ささみ肉・野菜エキス(人参・玉葱・白菜・セロリ)・玉葱・寒天・マイタケエキス ＜調味料＞砂糖・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 棒々鶏ドレッシング:醤油(小麦・大豆)・醸造酢・玉葱・みそ・ <u>ごま</u> ・豆板醤・ほたてエキス・生姜・にんにく・レモン果汁・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・ゼラチン) ◆お星さまタルト:豆乳(大豆)・米粉・砂糖・ブルーベリー果汁・コーンフラワー・うんしゅうみかん果汁・海藻カルシウム・寒天・ゲル化剤 ◎トマト・糖類(とうもろこし)・醸造酢・玉葱
8	木	委託ご飯 牛乳	★五目汁 ☆さばみそ煮 ＊もやしの磯和え	★大根・長葱・チンゲン菜・人参・ごぼう・椎茸・厚揚げ:大豆・油揚げ:大豆 ＜調味料＞鰹節・鰯節・煮干・昆布・昆布エキス・酒・みりん 醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆さばのみそ煮:さば・みそ(大豆)・砂糖 ＊白菜・枝豆・もやし・人参・のり ＜調味料＞めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 <u>ごま油</u>
9	金	持参ご飯 牛乳	★ニラ玉スープ ☆かつおフライ(米油) ＊中華風うま煮 ●卓上ソース	★椎茸・液卵・にら・玉葱・豆腐:大豆 ＜調味料＞こしょう・でん粉・生姜・酒 中華ベース:豚肉・鶏肉 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 ☆かつおフライ:かつお・パン粉(大豆)・小麦粉 ＊豚肉・白菜・人参・キャベツ・チンゲン菜・椎茸 ＜調味料＞みりん・でん粉・中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ
12	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★ガタタンラーメン ☆ジャンボ餃子 ＊大根と枝豆のサラダ	★ラーメン・豚肉・いか・チンゲン菜・人参・もやし・長葱 ＜調味料＞酒・みりん・生姜・にんにく・でん粉・こしょう ガラボーク:豚骨・豚肉 中華ベース:小麦・乳・大豆・牛肉・ゼラチン・鶏肉・豚肉・砂糖 ラーメンスープ(塩):塩・豚脂・玉葱・砂糖・チキンエキス(小麦・鶏肉・大豆)・トマトパウダー・酵母エキス(りんご)・にんにく・牛肉エキス・寒天 ☆ジャンボ餃子:キャベツ・小麦粉・鶏肉・豚脂・にら・玉葱・なたね油・大豆たん白・豚肉・香辛料・酒・ <u>ごま油</u> ・砂糖・もち米粉・鶏肉風味調味料(大豆・鶏肉)・醤油(小麦・大豆)・大豆粉・でん粉(とうもろこし)・卵白成分・乳成分 ＊大根・きゅうり・枝豆 ＜調味料＞和風ドレッシング:玉葱・醤油(小麦・大豆)・醸造酢・砂糖・りんご・赤ピーマン・にんにく・椎茸・生姜・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉)・ブルーネ・かつお節エキス こしょう

2021年 Bコース 7月分 詳細献立表

士別市学校給食センター
お問い合わせ:0165-23-4195 FAX:0165-23-4196
栄養教諭:佐々木 くるみ・加納 見味 栄養士:渡谷 実咲

日曜	献立表		食 材 太字:主な食材料 下線:特定原材料(7品目)、特定原材料に準ずるもの(21品目)
	主食	副食	
13	火	持参ご飯 牛乳	<p>★豚肉・人参・大根・長葱・小松菜・油揚げ:大豆 <調味料>鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・みりん・酒・醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯</p> <p>★鶏肉・ごま <調味料>酒・みりん・砂糖・赤みそ:大豆・米・とうもろこし みそ:小麦・大豆</p> <p>★もやし・チンゲン菜・白菜 <調味料>醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯</p>
14	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・コーン・クリームコーン・牛乳・バター:乳 <調味料>こしょう・米油・パセリ コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 ホワイトシチュールウ:小麦粉・豚脂・砂糖・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・こしょう コーンポタージュルウ:小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・澱粉・鶏肉エキス・パーム油・コーンパウダー</p> <p>★チキンのバジルパン粉焼き:鶏肉・パン粉(小麦・大豆・乳)・植物性たん白(大豆)・砂糖・醤油(小麦・大豆)・乾燥バジル・加工澱粉(乳)</p> <p>★キャベツ・レッドキャベツ・大根・レタス・きゅうり・ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ <調味料>イタリアンドレッシング:植物油脂・玉葱・砂糖・酢(りんご)・酒・醤油(小麦・大豆)・赤ピーマン・椎茸・ベーコン(乳・豚肉)・オリーブ・鶏肉エキス こしょう</p>
15	木	委託ご飯 牛乳	<p>★人参・大根・長葱・ごぼう ほっけすり身:ほっけ・生姜・でん粉・みそ(大豆)・みりん あじさんが:あじ・玉葱・人参・葱・ごぼう・筍・粒状植物性たん白(大豆)・豚脂・みそ(大豆)・醤油(小麦・大豆)・砂糖・香辛料(大豆)</p> <p><調味料>酒・生姜・鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・みりん みそ:小麦・大豆</p> <p>★ヒレカツ:豚肉・パン粉(小麦・大豆)・でん粉(小麦・大豆)・コーンフラワー・大豆粉</p> <p>★ほうれん草・人参・もやし・ひじき・キャベツ・ごま・えごまペースト ちくわ:魚肉(たら)・でん粉・みりん・調味料(とうもろこし・大豆・食塩・ゼラチン(豚)・生エキス)・乳化剤 <調味料>砂糖・ゴマドレッシング:食用植物油脂・砂糖・醸造酢・醤油(小麦・大豆)・ごま・卵黄 醤油:小麦・大豆・とうもろこし</p> <p>●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ</p>
16	金	持参ご飯 牛乳	<p>★大根・しめじ・えのき・油揚げ:大豆 <調味料>鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・みりん みそ:小麦・大豆</p> <p>★つくねハンバーグ:鶏肉・玉葱・人参・蓮根・葱・砂糖・醤油(小麦・大豆)・水あめ・パン粉</p> <p>★鶏肉・玉葱・ピーマン・人参・キャベツ・長葱 <調味料>酒・にんにく・米油・ごま油・こしょう・でん粉 ガラスープ:豚肉エキス・鶏肉エキス・調味料(小麦) 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー</p>
19	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★スズキーニのクリームパスタ ☆スペイン風オムレツケチャップかけ *白桃のシロップ漬け</p> <p>★スズキーニ:豚肉・玉葱・人参・しめじ・ズッキーニ 生乳・粉チーズ:乳・脱脂粉乳・バター:乳・生クリーム:乳 <調味料>白ワイン・パセリ・こしょう・オリーブ油・にんにく ペシャメルルウ:小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・鶏肉エキス・たん白加水分解物(大豆) ホワイトシチュールウ:小麦粉・豚脂・砂糖・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・こしょう コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参</p> <p>★スペイン風オムレツ:卵・フライドポテト・玉葱・チーズ・ベーコン(豚肉)・牛乳・砂糖・澱粉・食酢 <調味料>ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ※ケチャップはかけた状態で配食します。 *白桃・砂糖・添加物(とうもろこし)</p>
20	火	持参ご飯 牛乳	<p>★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・ズッキーニ・脱脂粉乳・バター:乳 ミートボール:鶏肉・玉葱・パン粉(小麦)・豚肉・大豆油・醤油・みりん・コンタミ(乳・卵・えび・かに) <調味料>ターメリック・ガラムマサラ・ロリエ粉・にんにく・生姜・米油・チャツネ:りんご カレールウ:小麦・大豆・砂糖・澱粉(とうもろこし)・粉乳・ゴマペースト・ココナッツ・チーズ・豚肉・鶏肉・牛肉・りんご・オレンジ・バナナ・ココア・ハチミツ・トマトペースト・カレー粉・酢・昆布エキス ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ・オニオンエキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 こしょう</p> <p>★キャベツ・レタス・きゅうり <調味料>フレンチドレッシング:植物油脂・砂糖(とうもろこし)・馬鈴薯・酢・卵 コールスロドレッシング:植物油脂・砂糖・果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)・醸造酢・りんご酢・レモン果汁・液卵 こしょう</p> <p>★大根・なす・蓮根・なた豆・赤しそ・砂糖(とうもろこし)・醤油(小麦・大豆)</p>
21	水	ホットドッグパン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★豚肉・鶏肉・人参・玉葱・じゃが芋・キャベツ・ズッキーニ・大豆 <調味料>白ワイン・こしょう コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉</p> <p>★ソーセージ:豚肉・澱粉・海藻粉末・砂糖・香辛料(大豆) <ソース>玉葱・にんにく・カレー粉・ロリエ粉・オリーブ油・米油・砂糖・こしょう 中濃ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ※ソースはソーセージにかけて配食します。</p> <p>★キャベツ・レタス・きゅうり・コーン・玉葱 <調味料>玉葱ドレッシング:植物油脂(大豆)・たまねぎ酢漬(りんご)・砂糖・ぶどう糖果糖(とうもろこし) 醤油(小麦・大豆)・ソテーガーリックペースト(豚肉)・ごま・人参ピューレ・醸造酢・チキンエキスパウダー(鶏肉・乳成分) こしょう</p> <p>◆豆乳(大豆)・豆乳ホイップ(大豆)・砂糖・米粉・ココア・ココナッツミルク・水あめ(とうもろこし)</p>

*献立は、材料の都合により予告しないで一部を変更することがありますのでご承知下さい。
 *藻類・魚介類はえび・カニの生息域で採取されています。
 *うどん・ラーメン・スパゲティ・そうめんの製造工場では、そばを製造しています。
 *大豆製品(豆腐・油揚げ・生揚げ・おから)・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。
 *パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。
 *つと・さつまあげ・ちくわの製造工場では、えび・イカ・かに・豚肉・卵・乳を使用しています

