

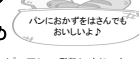
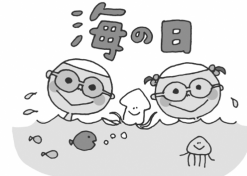
別海町の「中山間交付金」により、べっかいのアイスクリームが登場します。別海町集落さんの「別海町の牛乳や乳製品をみなさんに食べてほしい！」という思いから提供していただきました
☆多



7がつのこんだて



令和6年度 別海町学校給食センター

1日 ・ひやしちゅうか 中華麺・【貝】鰹糸鰯・きゅうり・人参・もやし・ハム ・Pラーメンスープ パック冷やし中華スープ ・べっかいぎゅうにゅう ・ホタテフライ 幼小2個・中3個 ホタテフライ・キャノーラ油 ・アイスクリーム 別海のアイスクリーム屋さん（ハニラ） 	2日 ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・はくさいのスープ 白菜・人参・干椎茸・シヤンタン・胡蘆・醤油・食塩 ・ホイコーロー 豚肉・キャベツ・ピーマン・長葱・にんにく・生姜・醤油・赤味噌・甜面醤・三温糖・酒・オイスターソース・ごま油・豆板醤・米油 ・ちゅうかサラダ 香葱・きゅうり・ハム・もやし・米酢・砂糖・ごま油・醤油・食塩	3日 ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ★なめこのおろしじる なめこ・大根おろし・長葱・かつおだし・醤油・めんつゆ・食塩 ・いわしのうめに いわしの焼魚 ・じゃがそばろ 豚肉・白滝・じゃが芋・人参・醤油・三温糖・本てり・生姜・米油	4日 【なしの日】 ・にしよくどん 精白米・【肉】豚肉・生姜・酒・本てり・赤味噌・三温糖・醤油・米油・【野菜】小松菜・もやし・人参・白ごま・上白糖・醤油 ・べっかいぎゅうにゅう ・えのきとわかめのみそしる えのきだけ・カットわかめ・かつおだし・白味噌 ・わなしゼリー 和梨ゼリー 	5日 ・バターパン ・べっかいぎゅうにゅう ・ポテトポタージュ 玉葱・ベーコン（K）・じゃが芋ポタージュ・別海バター・別海牛乳・コンソメ・パセリ・食塩・胡蘆 ・かぼちゃチーズフライ かぼちゃチーズフライ・キャノーラ油 ・キャベツとコーンのソテー ワインナー・キャベツ・人参・コーン・醤油・コンソメ・粗びき胡蘆・米油
8日 【七タメニュー】 ・クリームスパゲティ スパゲティ・玉葱・ほうれん草・ぶなしめじ・人参・ベーコン（N）・にんにく・オリーブ油・別海バター・別海牛乳・生クリーム・シチューミックス・ベジメラルフ・コンソメ・食塩・胡蘆 ・べっかいぎゅうにゅう ・ほしのコロッケ 星のコロッケ・キャノーラ油 ・たなはたデザート セタデザート 	9日 ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・だいごんのみそしる 大根・豆腐・かつおだし・白味噌 ・とりにくのごまてりやき 鶏肉・生姜・ごま・醤油・酒・本てり ・こうやどうぶのにも 鶏肉・高野豆腐・玉葱・人参・干椎茸・かつおだし・醤油・三温糖・本てり・米油 	10日 ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・レタスのスープ レタス・玉葱・コンソメ・食塩・胡蘆 ・とりとやさいのやきつくね 国産若鶏と野菜の焼きつくね ・ウインナーとやさいのソテー ウインナー・キャベツ・ピーマン・人参・食塩・胡蘆・醤油・コンソメ・米油	11日 ・なつやさいカレー 精白米・豚肉・じゃが芋・かぼちゃ・ダイストマト・ピーマン・玉葱・人参・なす・生姜・にんにく・カレー粉（B・J）・チャップネ・米油 ・べっかいぎゅうにゅう ・ぶくじんづけ 福神漬け ・スライスパン スライスパン 	12日 ・コッペパン ・べっかいぎゅうにゅう ・コンソメスープ ウインナー・キャベツ・玉葱・人参・コンソメ・胡蘆・食塩 ★チーズハンバーグ とろりチーズハンバーグ ・ケチャップいため ツナ・玉葱・ベーコン（N）・ピーマン・ぶなしめじ・ケチャップ・ウスターソース・三温糖・コンソメ・醤油・食塩 
15日 海の日 	16日 ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・やさいスープ ウインナー・じゃが芋・キャベツ・玉葱・人参・コンソメ・胡蘆・食塩 ・にくだんご たれ付き肉だんご ★さんしょくきんぴら 白滝・人参・枝豆・白ごま・三温糖・醤油・本てり・ごま油・米油 幼1個・小中2個	17日 ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・たまねぎとはくさいのみそしる 玉葱・白菜・かつおだし・白味噌 ★ポークポテト ナチュラルカットポテト・豚肉・三温糖・醤油・でん粉・米油 ・ささみとやさいのあえもの ささみ・もやし・きゅうり・醤油・上白糖・米酢・ごま油	18日 ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・ぐたくさんみそしる 干椎茸・キャベツ・人参・小松菜・油揚げ・かつおだし・白味噌 ・さばのしおやき サバ・塩 ・だいこんとこんにゃくのそばろに 豚肉・大根・さつま揚げ・こんにゃく・人参・生姜・醤油・酒・本てり・三温糖・米油	19日 ・ミルクパン ・べっかいぎゅうにゅう ・はるさめスープ チンゲン菜・えのきだけ・香葱・ハム・食塩・胡蘆・でん粉・シヤンタン・醤油 ・ポークチャップ 豚肉・食塩・胡蘆・赤ワイン・玉葱・ピーマン・ケチャップ・中濃ソース・醤油・三温糖・食塩・米油 ・チョコレキサラダ 人参・キャベツ・白ごま・醤油・ごま油・食塩・刻みのり
22日 ・ひやしたぬきうどん うどん・【貝】鰹糸鰯・きゅうり・人参・もやし・ささみフライ ・Pめんつゆ 幼小35g・中60g ・べっかいぎゅうにゅう ・ちくわのいそべあげ 竹輪の磯辺揚げ・キャノーラ油 ・スティックチーズ スティックチーズ 	23日 ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・わかめスープ カットわかめ・玉葱・醤油・白ごま・シヤンタン・食塩・胡蘆 ・やきにく 豚肉・ピーマン・もやし・玉葱・焼肉のたれ・米油 ★ダイコンマリネ 大根・きゅうり・コーン・人参・米油・胡蘆・米酢・三温糖・食塩	24日 ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・もやしとあぶらあげのみそしる もやし・油揚げ・かつおだし・白味噌 ・レモンのささみフライ 鶏肉・ピーマン・もやし・玉葱・焼肉のたれ・米油 ・ぶたにくとやさいのみそいため 鶏肉・キャベツ・ピーマン・人参・生姜・白味噌・酒・三温糖・醤油・米油・でん粉 幼小2個・中3個	25日 ・ハヤシライス 精白米・麦・豚肉・じゃが芋・人参・生姜・玉葱・にんにく・ハヤシフレーク・ウスターソース・ケチャップ・赤ワイン・コンソメ・醤油・三温糖・フルーンエキス・カレー粉・カレー粉（D）・米油 ・べっかいぎゅうにゅう ★なぞドレサラダ キャベツ・人参・きゅうり・サラダレッシング ・クリームワッフル クリームワッフル	26日 ・こくとうパン ・べっかいぎゅうにゅう ・ちゅうかふうスープ えのきだけ・人参・チンゲン菜・醤油・シヤンタン・食塩・胡蘆 ・マーマレードチキン 鶏肉・醤油・生姜・胡蘆・酒・食塩・マーマレードジャム ・やさいソテー 小松菜・ハム・キャベツ・コーン・オイスターソース・醤油・コンソメ・胡蘆・米油 
小学校低・中・高学年、中学生の月平均のエネルギー・たんぱく質・脂質を記載しています。	低 エネルギー：584kcal たんぱく質：24.2g 脂質：20.6g	中 エネルギー：619kcal たんぱく質：25.2g 脂質：21.0g	高 エネルギー：653kcal たんぱく質：25.9g 脂質：21.2g	中 エネルギー：763kcal たんぱく質：30.0g 脂質：23.8g