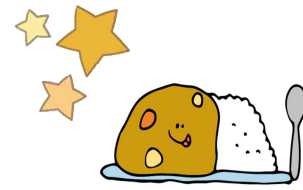
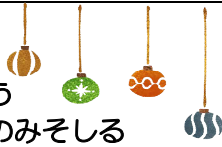


2日 ・とんこつラーメン 中華麺・豚肉・なると・長葱・もやし・白菜・人参・豚骨 ラーメンスープ・鶏ガラ・豚骨・食塩 ・べつかいぎゅうにゅう ・しゅうまい 幼小2個・中3個 安全素材肉焼売 ・ウエハース（ココア） 鉄プラスコラーゲンウエハース 	3日 ・みそカツどん 精白米・【味噌カツ】お弁当かつ・キャノーラ油・白味噌・ 赤味噌・酒・本てり・三温糖・白ごま・【野菜】キャベツ・ 白味噌・赤味噌・酒・本てり・三温糖 ・べつかいぎゅうにゅう ・さつまじる 豚肉・さつま芋・豆腐・つきこん・ごぼう・大根・人参・生 姜・かつおだし・白味噌・米油 ・スティックチーズ 学給スティックチーズ	4日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・こうやどうふとしめじのみそしる 高野豆腐・しめじ・かつおだし・白味噌 ・うまに 鶏肉・ごぼう・人参・れんこん・こんにゃく・干椎茸・なると・ 本てり・醤油・三温糖・かつおだし・米油 ・だいこんとツナのサラダ ツナ・大根・きゅうり・人参・わかめ・和風ドレッシング 	5日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・とうにゅうたんたんスープ  豚肉・長葱・チンゲン菜・もやし・味付メンマ・豆乳・担々 麺スープ・米油 ・チヂミ FMうす味チヂミ（野菜） ・チャプチェふう 豚肉・春雨・人参・にら・パプリカ・長葱・白ごま・生姜・ にんにく・豆板醤・酒・三温糖・醤油・こしょう・ごま油	6日 ・ココアパン ・べつかいぎゅうにゅう ・ポテトポタージュ ベーコン（K）・玉葱・じゃが芋・パセリ・別海バター・別海 牛乳・小麦粉・コンソメ・こしょう・食塩 ・ミートボールのトマトに ミートボール・キャベツ・グリーンピース・ケチャップ・ウス ターソース・三温糖・こしょう・食塩・オリーブ油 ・イタリアンサラダ ブロッコリー・きゅうり・コーン・イタリアンドレッシング
9日 ・かんさいふううどん うどん・鶏肉・赤蒲鉾・ほうれん草・人参・長葱・関西うど んだし・かつおだし・本てり・食塩 ・べつかいぎゅうにゅう ・ちくわのいそべあげ ちくわ磯辺天ぷら・キャノーラ油 ★さかなっつハイ さかなっつハイ 	10日 ・ポークカレー 精白米・麦・豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんに く・カレールー（B・I）・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・ふくじんづけ 福神漬け ・りんご チルドカット（りんご） 	11日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・だいこんとうとうふのみそしる 大根・豆腐・かつおだし・白味噌 ・みそだれチキン 鶏肉・玉葱・ピーマン・生姜・にんにく・赤味噌・エッグケ アマヨネーズ・豆板醤・酒・醤油・三温糖・米油 ・ちゅうかサラダ ささみフレーク・枝豆・キャベツ・きゅうり・醤油・ごま 油・ドレッシング塩中華	12日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・はくさいとにんじんのみそしる  白菜・人参・かつおだし・白味噌 ・さばのしおやき さば・食塩 ・ひじきのいために 鶏肉・ひじき・油揚げ・ごぼう・人参・つきこん・本てり・ かつおだし・三温糖・醤油・ごま油・米油	13日 ・ソフトフランスパン ・べつかいぎゅうにゅう ・カレーポトフ ウインナー・じゃが芋・キャベツ・玉葱・人参・カレー粉・ コンソメ・粗びきこしょう・食塩 ・やさいコロッケ コロッケ（野菜）・キャノーラ油 ・にんじんのソテー ツナ・人参・玉葱・コンソメ・醤油・こしょう・食塩・米油 
16日 ・クリームスパゲティ スパゲティ・オリーブ油・【ソース】ベーコン（N）・玉葱・ ほうれん草・しめじ・人参・にんにく・別海バター・別海牛 乳・生クリーム・小麦粉・シチューミックス・ベシャメルル ウ・コンソメ・粗びきこしょう・食塩 ・べつかいぎゅうにゅう ・さけとチーズのソフトカツ 鮭とチーズのソフトカツ・キャノーラ油 ・ストロベリーゼリー ストロベリーゼリー 	17日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・はるさめスープ ハム・緑豆春雨・チンゲン菜・えのきだけ・でん粉・シャン タン・醤油・こしょう・食塩 ・プルコギ 豚肉・もやし・人参・ピーマン・玉葱・にんにく・でん粉・ 赤味噌・コチュジャン・酒・醤油・三温糖・米油 ・きりぼしだいこんのささみあえ ささみフレーク・切干大根・枝豆・コーン・米酢・醤油・上 白糖・ごま油	18日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・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 ・とりにくとさつまいものにも 鶏肉・さつま芋・グリーンピース・さつま揚げ・生姜・白ご ま・醤油・三温糖・米油 ・みそマヨサラダ キャベツ・人参・焼き竹輪（N）・エッグケアマヨネーズ・白 味噌・醤油	19日 ・しょうがやきどん 精白米・豚肉・玉葱・生姜・本てり・酒・醤油・三温糖・米 油 ・べつかいぎゅうにゅう ・わかめスープ わかめ・玉葱・白ごま・シャンタン・醤油・こしょう・食塩 ・さつまいもスティック さつまいもスティック 	20日 ・バターリッチパン ・べつかいぎゅうにゅう ・クリームシチュー  豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・ほうれん草・別海バター・別 海牛乳・小麦粉・コンソメ・こしょう・食塩 ・とうもろこしグラタン FMグラタン国産とうもろこし ・ケチャップいため ベーコン（N）・ツナ・玉葱・ピーマン・しめじ・ケチャッ プ・ウスターソース・コンソメ・醤油・三温糖・食塩
23日 【冬至メニュー】 ・しおやさいラーメン 中華麺・豚肉・なると・コーン・キャベツ・もやし・人参・ 長葱・味付メンマ・鶏ガラ・シャンタン・食塩 ・べつかいぎゅうにゅう ・かぼちゃもち かぼちゃもち・キャノーラ油・【たれ】本てり・上白糖・醤 油・でん粉 ・ゴマなしミニフィッシュ ゴマなしミニフィッシュ 	24日 【クリスマスメニュー】 ・ツリーハヤシライス 精白米・麦・豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんに く・ハヤシフレーク・ウスターソース・ケチャップ・赤ウイ ン・コンソメ・フルンエキス・カレー粉・カレールー （D）・醤油・三温糖・米油 ツリーハンバーグ ・オーロラサラダ キャベツ・きゅうり・コーン・ハム・エッグケアマヨネー ズ・ケチャップ・食塩・こしょう ・クリスマスケーキ サンタさんのチョコケーキ 	25日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・オニオンスープ  玉葱・パセリ・別海バター・コンソメ・食塩 ・マーマレードチキン 鶏肉・生姜・酒・醤油・こしょう・食塩・マーマレードジャ ム ・じゃがいものガーリックソテー ベーコン（N）・じゃが芋・アスパラ・人参・にんにく・コン ソメ・醤油・粗びきこしょう・オリーブ油 	令和6年度 別海町学校給食センター 12がつのこんだて 	
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：606kcal たんぱく質：25.8g 脂質：20.5g	中 エネルギー：641kcal たんぱく質：26.7g 脂質：20.9g	高 エネルギー：671kcal たんぱく質：27.4g 脂質：21.0g	中学 エネルギー：784kcal たんぱく質：31.7g 脂質：23.8g