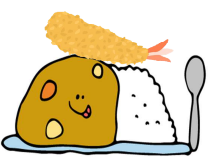
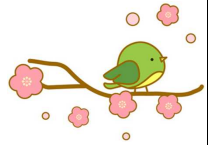
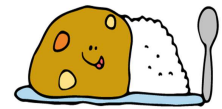


3日【 ひな祭りメニュー 】 ・とりしうどん うどん・鶏肉・白菜・人参・長葱・しめじ・えのきたけ・丸鶏がらスープ・塩・粗びきこしょう ・べつかいぎゅうにゅう ・きつねもち きつねもちR（たれ付き） ・ひなあられ ひなあられ 	4日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・たまねぎとはくさいのみそしる 玉葱・白菜・かつおだし・白味噌 ★たらのスパイスあげ 真鱈スパイス揚げ・キャノーラ油 ・あつあげのみそいため 豚肉・玉葱・人参・ピーマン・生姜・厚揚げ・にんにく・赤味噌・酒・本てり・醤油・三温糖・ごま油・米油	5日 ・ごはん ・ひじきぱっぱ ・べつかいぎゅうにゅう ・えのきのスープ えのきたけ・青梗菜・シャンタン・醤油・塩 ・にくだんごのすぶた ミートボール・玉葱・人参・ピーマン・干椎茸・オイスターソース・ケチャップ・りんご酢・酒・薄口醤油・三温糖・塩・でん粉・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	6日【 卒園・卒業祝いメニュー 】 ・エビフライカレー （幼1本・小中2本） 精白米・麦・豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんにく・カレールウ（B・I）・米油 えびフライ・キャノーラ油 ・べつかいぎゅうにゅう ・ふくじんづけ 福神漬 ・エクレア ミニエクレア 	7日 ・あげパン ・べつかいぎゅうにゅう ・ちんげんさいのクリームに 鶏肉・青梗菜・玉葱・人参・野菜クルルマカロニ・別海バター・別海牛乳・小麦粉・白ワイン・コンソメ・塩・こしょう ・チキンピカタ チキンピカタ ・カラフルソテー ベーコン（N）・キャベツ・パプリカ・コンソメ・醤油・塩・こしょう・米油				
10日 ・みそやさいラーメン 中華麺・豚肉・なると・キャベツ・もやし・玉葱・人参・長葱・味付メンマ・味噌ラーメンスープ・鶏ガラ・豚骨・煮干し ・べつかいぎゅうにゅう ・たこやき 幼小2個・中3個 丸型たこ焼き・キャノーラ油・中濃ソース・トマトソース・上白糖 ・べつかいのチーズやさん べつかいのチーズ屋さん さけーるチーズ	11日 ・にしょくどん 精白米・【肉そぼろ】豚肉・生姜・赤味噌・酒・本てり・醤油・三温糖・米油・【野菜】小松菜・もやし・人参・白ごま・醤油・上白糖 ・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 ・ワインゼリー ワインゼリー 	12日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・やさいスープ じゃが芋・キャベツ・玉葱・人参・コンソメ・塩・こしょう ・とりのからあげ 幼小2個・中3個 やわらか鶏もも唐揚げ・キャノーラ油 ・チャプチェふう 豚肉・春雨・人参・にら・パプリカ・長葱・生姜・にんにく・白ごま・豆板醤・酒・醤油・三温糖・こしょう・ごま油	13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 ・とりにくのあますに 鶏肉・大根・グリーンピース・生姜・にんにく・オイスターソース・豆板醤・りんご酢・酒・醤油・三温糖・米油 ・おかかマヨあえ 白菜・枝豆・焼き竹輪（N）・かつお節・白ごま・エッグケアマヨネーズ・醤油	14日 ・こくとうパン ・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・塩 ・てりやきハンバーグ ハンバーグ・本てり・醤油・上白糖・でん粉 ・ジャーマンポテト ウインナー・じゃが芋・玉葱・パセリ・にんにく・コンソメ・塩・粗びきこしょう・オリーブ油 				
17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・ベシヤメルルー・コンソメ・粗びきこしょう・食塩 ・べつかいぎゅうにゅう ・ぶたにくコロッケ 国産豚肉のコロッケ・キャノーラ油 ・たいやき ミニたいやき	18日 ・ドライカレー 精白米・麦・豚肉・大豆ミート・人参・玉葱・グリーンピース・生姜・にんにく・カレー粉・カレールウ（B・I）・ウスターソース・ケチャップ・赤ワイン・ソフリット・コンソメ・三温糖・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・ふくじんづけ 福神漬 ・フルーチェあえ フルーチェ（オレンジ）・別海牛乳・みかん缶・黄桃缶・ナタデココ 	19日 ・なめしごはん 精白米・混ぜ込み菜めし ・べつかいぎゅうにゅう ・とうふとねぎのみそしる 豆腐・長葱・かつおだし・白味噌 ・さばのみそやき さば味噌漬 ・カラフルきんぴら ごぼう・人参・ピーマン・コーン・さつま揚げ・白ごま・酒・本てり・醤油・三温糖・ごま油	20日 春分の日 	21日 ・コッペパン ・クリームゴールド ・べつかいぎゅうにゅう ・ポークシチュー 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・トマトピューレ・別海バター・デミグラスソース・赤ワイン・コンソメ・三温糖・塩・こしょう・米油 ・かぼちゃグラタン FMグラタン国産かぼちゃ ・フレンチサラダ キャベツ・きゅうり・パプリカ・コーン・米酢・上白糖・塩・こしょう・米油				
24日 ・けんちんうどん うどん・鶏肉・ごぼう・大根・人参・小松菜・長葱・油揚げ・めんつゆ・本てり・かつおだし・醤油・塩・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・やきつくね 国産若鶏と野菜の焼きつくね ・さつまいもスティック さつまいもスティック 	令和6年度 別海町学校給食センター 3がつのこんだて 			卒園・卒業 おめでとうございます 年長さんの皆さん・小学6年生の皆さん・中学3年生の皆さん、ご卒園・ご卒業おめでとうございます♡中学3年生の皆さんは小学校からだと、9年間の学校給食がこれで終了となり、4月からはお弁当が始まります。勉強や部活、アルバイトなど、たくさんやらなければならないことがあるとは思いますが、ぜひ家庭科や食育で学んだことを生かして、お弁当作りにもチャレンジしてみてくださいね☆彡皆さんの益々のご活躍を心より祈っています。 				
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：620kcal たんぱく質：26.0g 脂質：22.3g	中	エネルギー：655kcal たんぱく質：26.8g 脂質：22.7g	高	エネルギー：687kcal たんぱく質：27.6g 脂質：23.0g	中学	エネルギー：801kcal たんぱく質：31.8g 脂質：26.0g