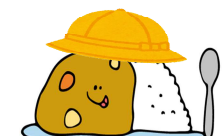


令和7年度

4がつのこんだて

別海町学校給食センター

7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 ・はるまき みんななかよし国産春巻・キャノーラ油 ・とうにゅうプリンタルト 豆乳プリンタルト	8日 ・チキンカレー 精白米・麦・鶏肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんにく・カレールウ（B・I）・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・ふくじんづけ 福神漬け ・はちみつレモンゼリー はちみつレモンゼリー 	9日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・もやしのスープ ハム・味付メンマ・もやし・長葱・シャンタン・醤油・食塩・こしょう ・はくさいのちゅうかうまに 鶏肉・白菜・人参・生姜・春雨・にんにく・丸鶏ガラスープ・酒・醤油・三温糖・食塩・粗びきこしょう・ごま油・でん粉 ・バンバンジーサラダ ささみフレーク・キャベツ・きゅうり・パプリカ・白すりごま・白味噌・米酢・醤油・上白糖・ごま油	10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 ・ほっけのあかみりんやき ほっけ赤みりん漬 ・カレーあじいりどうふ 鶏肉・豆腐・玉葱・ベジタブルミックス（人参・コーン・いんげん）・カレー粉・カレールウ（D）・本てり・醤油・三温糖・米油	11日 ・ソフトフランスパン ・べつかいぎゅうにゅう ・コンソメスープ ベーコン（K）・玉葱・ほうれん草・コンソメ・ソフリット・塩・こしょう・米油 ・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・塩・こしょう・オリーブ油 ・キャロットサラダ ツナ・人参・玉葱・コーン・粒入りマスタード・米酢・醤油・上白糖・食塩・こしょう・米油
14日 ・かしわうどん うどん・鶏肉・なると・人参・長葱・小松菜・干椎茸・かつおだし・めんつゆ・本てり・醤油・食塩 ・べつかいぎゅうにゅう ・やさいかきあげ 野菜かき揚げ・キャノーラ油 ・アセロラゼリー アセロラゼリー 	15日 ・ねぎしおぶたどん 精白米・豚肉・キャベツ・玉葱・長葱・ピーマン・パプリカ・生姜・しめじ・にんにく・塩だれ・酒・醤油・三温糖・米油 ・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 ・さつまいもチップス さつまいもチップス	16日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・えのきとわかめのみそしる えのき茸・カットわかめ・かつおだし・白味噌 ・たらのさいきょうやき たら西京漬 ・あつあげのみそいため 豚肉・厚揚げ・玉葱・人参・ピーマン・干椎茸・生姜・にんにく・赤味噌・酒・本てり・醤油・三温糖・ごま油・米油	17日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・なめこととうふのみそしる なめこ・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・豆板醤・エッグケアマヨネーズ・赤味噌・酒・醤油・三温糖・米油 ・うましおサラダ キャベツ・きゅうり・コーン・ドレッシング塩中華 	18日 ・コッペパン ・べつかいぎゅうにゅう ・かぼちゃニョッキのクリームに ベーコン（K）・ブチかぼちゃもち・玉葱・人参・別海牛乳・別海バター・小麦粉・コンソメ・塩・こしょう・乾燥パセリ ・ウイナーケチャップ ウイナー・ケチャップ・ウスターソース・三温糖 ・じゃがいものガーリックソテー ベーコン（N）・じゃが芋・人参・アスパラガス・にんにく・コンソメ・醤油・粗びきこしょう・オリーブ油
21日 ・ミートソーススパゲティ スパゲティ・オリーブ油・【ソース】豚肉・オニオンソテー・玉葱・人参・ミートップ・にんにく・ケチャップ・デミグラスソース・ウスターソース・三温糖・塩・こしょう・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・やさいコロッケ 野菜コロッケ・キャノーラ油 ・かたぬきチーズ 型抜きチーズ	22日 < 入園・入学・進級祝いメニュー > ・ハンバーグカレー 精白米・麦・豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんにく・カレールウ（B・I）・米油 ハンバーグ ・べつかいぎゅうにゅう ・ふくじんづけ 福神漬け ・いちごクレープ フレンスクレープ（いちご） 	23日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・あつあげとだいこんのみそしる 厚揚げ・大根・かつおだし・白味噌 ・さつまいもととりにくのもの 鶏肉・さつまい芋・グリーンピース・生姜・白いりごま・醤油・三温糖・米油 ・おかかマヨあえ 焼き竹輪（N）・白菜・枝豆・かつお節・エッグケアマヨネーズ・醤油	24日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・わかめスープ カットわかめ・玉葱・白いりごま・シャンタン・醤油・食塩・こしょう ・あげぎょうざ 幼1個・小中2個 OKぎょうざ・キャノーラ油 ・マーボーどうふ 豚肉・豆腐・人参・長葱・にら・生姜・にんにく・豆板醤・丸鶏がらスープ・かつおだし・白味噌・酒・本てり・醤油・三温糖・ごま油・米油・でん粉	25日 ・こくとうパン ・べつかいぎゅうにゅう ・ポトフ ウイナー・じゃが芋・キャベツ・玉葱・人参・コンソメ・塩・こしょう ・マーマレードチキン 鶏肉・マーマレードジャム・生姜・酒・醤油・塩・こしょう ・グリーンサラダ ブロッコリー・きゅうり・コーン・イタリアンドレッシング
28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・かつおだし・本てり・醤油・食塩・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・フライドフィッシュ 幼1個・小中2個 フライドフィッシュ（ブレン）・キャノーラ油 ・おちゃめなだいず お茶めな大豆 	29日 	30日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・こんさいごまじる 豚肉・豆腐・つきこん・大根・人参・ごぼう・れんこん・白すりごま・かつおだし・白味噌 ・きんぴらにくだんご 幼1個・小中2個 うす味きんぴら肉団子 ・きりぼしだいこんのふくめに 切干大根・つきこん・油揚げ・本てり・醤油・三温糖・米油	今年度も安全・安心でおいしい給食をつくります  学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。おいしいことはもちろん、安全・安心であることが重要です。栄養バランスよく、さまざまな食材を使った献立で、徹底した衛生管理のもと、食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めています。 <栄養価の見方> 献立表の下段に、その月のエネルギー・たんぱく質・脂質の月平均が、各年齢別に記載されております。 低 中 高 中学 小学1・2年生 小学3・4年生 小学5・6年生 中学生 	
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：610kcal たんぱく質：25.8g 脂質：21.8g	中 エネルギー：647kcal たんぱく質：26.8g 脂質：22.3g	高 エネルギー：677kcal たんぱく質：27.5g 脂質：22.5g	中学 エネルギー：791kcal たんぱく質：31.8g 脂質：25.5g