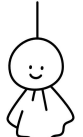
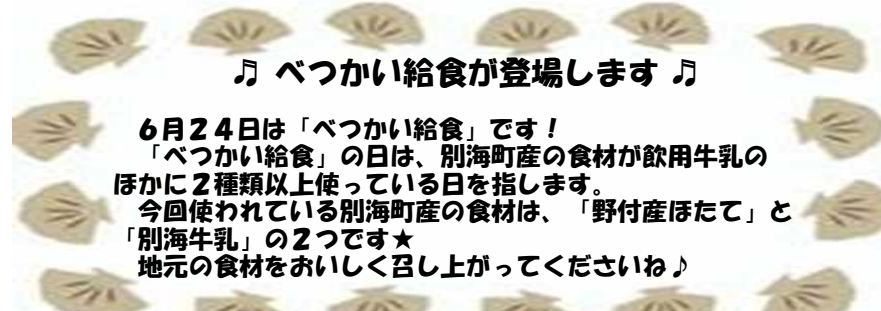


2日 ・わふうスパゲティ スパゲティ・豚肉・ベーコン（N）・玉葱・人参・ピーマン・しめじ・にんにく・オイスターソース・めんつゆ・醤油・食塩・こしょう・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・きんぴらつつみやき FM和風きんぴら包み焼き ・ミニたいやき ミニたいやき 	3日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ★なめことほうれんそうのみそしる なめこ・ほうれん草・かつおだし・白味噌 ・いわしのしょうがに いわしの生姜煮 ・キャベツととりにくのピリからいため 鶏肉・キャベツ・ピーマン・にんにく・赤味噌・豆板醤・酒・醤油・三温糖・米油	4日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・わかめスープ 玉葱・わかめ・白ごま・シャンタン・醤油・食塩・こしょう ・プルコギ 豚肉・玉葱・人参・ピーマン・もやし・にんにく・赤味噌・コチュジャン・酒・醤油・三温糖・米油・でん粉 ・ポパイサラダ 人参・ほうれん草・米酢・醤油・上白糖・食塩	5日 ・きんぴらどん 精白米・豚肉・人参・ごぼう・干椎茸・さつま揚げ・白滝・白ごま・本てり・酒・醤油・三温糖・ごま油・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・えのきとあぶらあげのみそしる えのき・油揚げ・かつおだし・白味噌 ・ハニーピーナッツ ハニーピーナッツ 	6日 ・かぼちゃパン ・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・マカロニ・別海バター・別海牛乳・小麦粉・白ワイン・コンソメ・食塩・こしょう ・チキンナゲット 幼小2個・中3個 チキンナゲット・キャノーラ油 ・コールスローサラダ ハム・キャベツ・きゅうり・パプリカ・レモン果汁・エッグケアマヨネーズ・食塩・こしょう
9日 ・みそバターコーンラーメン 中華麺・豚肉・なると・味付メンマ・キャベツ・玉葱・人参・もやし・長葱・コーン・別海バター・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 ・ぎょうざ 幼1個・小中2個 焼き目付きぎょうざ ★さくらんぼゼリー 国産さくらんぼゼリー	10日 ・ミートボールカレー 精白米・麦・ミートボール・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 ・あまなつみかん 甘夏みかん缶 	11日 ・ごはん ・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 ・とりにくのゴマみそに 鶏肉・人参・長葱・生姜・こんにゃく・白ごま・赤味噌・酒・醤油・三温糖・米油 ・だいこんとツナのサラダ 大根・きゅうり・ツナ・和風ドレッシング	12日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・もやしとしめじのみそしる もやし・しめじ・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 ・ウインナーと野菜のソテー ウインナー・キャベツ・人参・ピーマン・コンソメ・醤油・食塩・こしょう・米油	13日 ・コッペパン ・チョコクリーム ・べつかいぎゅうにゅう ・ラビオリスープ ポークラビオリ・玉葱・小松菜・コーン・にんにく・コンソメ・食塩・こしょう・米油 ・やさいとチキンのトマトに 鶏肉・キャベツ・玉葱・人参・ケチャップ・ウスターソース・三温糖・食塩・こしょう・オリーブ油 ・マカロニサラダ マカロニ・ハム・人参・きゅうり・エッグケアマヨネーズ・食塩・こしょう
16日 ・カレーうどん うどん・鶏肉・油揚げ・玉葱・人参・長葱・カレー粉・カレールウ（B）・かつおだし・めんつゆ・本てり・醤油・でん粉 ・べつかいぎゅうにゅう ・とりてん 生鶏天ぷら・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 ・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 ・にくじゃが 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・枝豆・白滝・本てり・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・醤油	18日 ・スタミナどん 精白米・豚肉・キャベツ・人参・もやし・にら・にんにく・白菜キムチ・キムチの素・醤油・三温糖・食塩・ごま油・米油・でん粉 ・べつかいぎゅうにゅう ・こうやどうふとわかめのみそしる 高野豆腐・わかめ・かつおだし・白味噌 ・チーズ 給食用ベビーチーズ15	19日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・とんこつスープ なると・白菜・人参・玉葱・豚骨ラーメンスープ・丸鶏がらスープ ・レモンのささみフライ 幼小2個・中3個 薫るレモンのささみフライ・キャノーラ油 ★かみかみナムル 人参・もやし・切干大根・白ごま・米酢・醤油・上白糖・ごま油	20日 お弁当の日 別海牛乳がつきます☆彡 
23日 ・しおやさいらーめん 中華麺・豚肉・なると・味付メンマ・キャベツ・人参・もやし・長葱・コーン・鶏ガラ・シャンタン・食塩 ・べつかいぎゅうにゅう ・いもだんご いももち・キャノーラ油・【たれ】本てり・醤油・上白糖・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 【べつかい給食】 ・べつかいほたてカレー 精白米・麦・野付産ほたて・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 ・フルーチェあえ フルーチェ（オレンジ）・別海牛乳・白桃缶・パイン缶・ナタデココ 	25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 ・とりにくのちょうせんやき 鶏肉・白ごま・にんにく・粉唐辛子・酒・本てり・醤油・上白糖・ごま油 ・ごぼうのバターしょうゆいため ベーコン（N）・ごぼう・コーン・パセリ・別海バター・コンソメ・醤油・食塩・こしょう	26日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・えのきのスープ ほうれん草・えのき・シャンタン・醤油・食塩 ・すどり 鶏肉・玉葱・人参・ピーマン・筍・干椎茸・ケチャップ・オイスターソース・りんご酢・酒・薄口醤油・三温糖・米油・でん粉 ・はるさめサラダ ハム・緑豆春雨・人参・きゅうり・白ごま・丸鶏がらスープ・米酢・醤油・上白糖・ごま油 	27日 ・バターリッチパン ・べつかいぎゅうにゅう ・ポテトポタージュ ベーコン（K）・じゃが芋・玉葱・パセリ・別海バター・別海牛乳・小麦粉・コンソメ・食塩・こしょう ・ミートオムレツ ふんわりミートオムレツ ・キャベツとコーンのソテー ウインナー・キャベツ・パプリカ・コーン・コンソメ・醤油・食塩・粗びきこしょう・米油
30日 ・ほうとうふううどん うどん・鶏肉・油揚げ・大根・人参・ごぼう・長葱・しめじ・かつおだし・白味噌・めんつゆ・本てり・醤油・食塩・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・カツオカツ 国産カツオカツ・キャノーラ油 ・ウエハース（ココア） 鉄プラスコラーゲンウエハース 	 令和7年度 別海町学校給食センター 6がつのこんだて			♪べつかい給食が登場します♪ 6月24日は「べつかい給食」です！ 「べつかい給食」の日は、別海町産の食材が飲用牛乳のほかに2種類以上使っている日を指します。 今回使われている別海町産の食材は、「野付産ほたて」と「別海牛乳」の2つです★ 地元の食材をおいしく召し上がってくださいね♪ 
小学校低・中・高学年、中学生の月平均のエネルギー・たんばく質・脂質を記載しています。	低 エネルギー：598kcal たんばく質：25.0g 脂質：20.4g	中 エネルギー：632kcal たんばく質：25.8g 脂質：20.6g	高 エネルギー：662kcal たんばく質：26.5g 脂質：20.8g	中学 エネルギー：777kcal たんばく質：30.8g 脂質：23.7g