

別海町の「中山間交付金」により、「べつ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皆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☆彡

7日 【七タメニュー】
・チキントマトソーススパゲティ

スパゲティ・オリーブ油・【ソース】鶏肉・ベーコン(N)・玉葱・人参・しめじ・マッシュルーム・ダイストマト・パセリ・にんにく・トマトソース・ケチャップ・中濃ソース・ウスターソース・赤ワイン・コンソメ・三温糖・食塩・こしょう・米油

・べつかいぎゅうにゅう
・ほしのコロッケ
星のコロッケ・キャノーラ油
・たなばたデザート
セタデザート(2025)

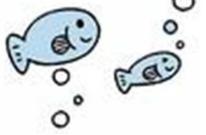


14日
・ひやしちゅうか
中華麺・【具】ハム・錦糸卵・人参・きゅうり・もやし

・Pラーメンスープ
バック冷やし中華スープ

・べつかいぎゅうにゅう
・コーンフライ
コーンたっぷりフライ

・スティックチーズ
スティックチーズ



21日

海の日



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。

1日

・ごはん
・べつかいぎゅうにゅう
・こまつなとふのみそしる

小松菜・豆麩・かつおだし・白味噌

・とりにくとさつまいものごまてりやき
鶏肉・さつま芋・白ごま・黒ごま・酒・本てり・醤油・三温糖・米油

・ポリポリあえ
白菜・ほうれん草・つぼ漬け・醤油・ごま油



8日
・チキンカレー

精白米・麦・鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・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

・ミルメークムース(いちご)
ミルメークムース いちご



15日

・ごはん
・べつかいぎゅうにゅう
・じゃがいもとしめじのみそしる

じゃが芋・しめじ・かつおだし・白味噌

・おろしハンバーグ
ハンバーグ・大根おろし・酒・本てり・醤油・上白糖・でん粉

・わふうソテー
ベーコン・人参・青梗菜・もやし・コンソメ・醤油・三温糖・こしょう・米油

22日

・ごはん
・べつかいぎゅうにゅう
・あつあげとだいののみそしる

厚揚げ・大根・かつおだし・白味噌

★ぶりフライ
ぶりフライ・キャノーラ油

・Pソース
・カラフルきんぴら

さつま揚げ・人参・ピーマン・ごぼう・コーン・白ごま・酒・本てり・醤油・三温糖・ごま油

低 エネルギー：622kcal
たんぱく質：25.2g
脂質：22.3g

2日

・ごはん
・べつかいぎゅうにゅう
・たまねぎとわかめのみそしる

玉葱・カットわかめ・かつおだし・白味噌

・さばみそに
さば味噌煮

・だいののべっこうに
豚肉・大根・人参・いんげん・生姜・かつおだし・酒・醤油・三温糖・米油

9日

・ごはん
・べつかいぎゅうにゅう
・こうやどうふと
ちんげんさいのみそしる

高野豆腐・青梗菜・かつおだし・白味噌

・じゃがそばろ
豚肉・白滝・じゃが芋・人参・グリーンピース・生姜・本てり・醤油・三温糖・米油

・だいのサラダ
だいの・きゅうり・コーン・白ごま・和風ドレッシング

16日

・ごはん
・べつかいぎゅうにゅう
・ほうれんそうとあぶらあげのみそしる

ほうれん草・油揚げ・かつおだし・白味噌

・すきやきふうに
豚肉・白滝・焼き豆腐・玉葱・長葱・えのき・酒・本てり・醤油・三温糖・米油

・きりぼしだいのささみあえ
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

23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

・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・オキスターソース・豆板醤・りんご酢・酒・醤油・三温糖・米油

・みそマヨサラダ
焼き竹輪(N)・キャベツ・人参・白味噌・エッグケアマヨネーズ・醤油

中 エネルギー：655kcal
たんぱく質：26.0g
脂質：22.5g

3日
★やきにくどん

精白米・豚肉・キャベツ・玉葱・ピーマン・もやし・焼肉のたれ・米油

・べつかいぎゅうにゅう
・ちゅうかふうコーンスープ
玉葱・コーン・コーンペースト・干椎茸・シャンタン・食塩・でん粉

・アイスクリーム
べつかいのアイスクリーム屋さん(パニラ)



10日

・ごはん
・べつかいぎゅうにゅう
・きのこスープ
えのき・しめじ・干椎茸・シャンタン・醤油・食塩・ごま油

・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・人参・にら・パプリカ・長葱・生姜・春雨・白ごま・にんにく・豆板醤・酒・醤油・三温糖・こしょう・ごま油

17日
・おやこどん

精白米・鶏肉・鶏卵・なると・玉葱・人参・グリーンピース・干椎茸・かつおだし・本てり・醤油・三温糖・米油・でん粉

・べつかいぎゅうにゅう
・けんちんじる
豆腐・油揚げ・大根・人参・ごぼう・干椎茸・かつおだし・めんつゆ・醤油・食塩・米油

・くろまめ
北海道黒豆



24日
・なつやさいカレー

精白米・麦・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・かぼちゃ・パプリカ・なす・ダイストマト・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

・フルーツしらたま
白玉・パイン缶・白桃缶・ゼリー(温州みかん・はちみつレモン)・ナタデココ



高 エネルギー：688kcal
たんぱく質：26.7g
脂質：22.7g

4日

・ソフトフランスパン
・べつかいぎゅうにゅう
・ブラウンシチュー

豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・いんげん・生姜・にんにく・トマトピューレ・生クリーム・ピーマン・赤ワイン・コンソメ・米油

・とりにくのハーブやき
鶏肉・ハーブシーズニング・食塩・オリーブ油

・カラフルサラダ
キャベツ・きゅうり・パプリカ・コーン・米酢・上白糖・食塩・こしょう・米油

11日

・ミルクパン
・べつかいぎゅうにゅう
・コンソメスープ

ウインナー・キャベツ・玉葱・ソフリット・コンソメ・食塩・こしょう

・あつあげのトマトチーズいため
ベーコン(K)・厚揚げ・玉葱・ダイストマト・しめじ・粉チーズ・ケチャップ・中濃ソース・三温糖・食塩・粗びきこしょう・米油

・グリーンサラダ
ブロッコリー・人参・きゅうり・イタリアンドレッシング

18日

・こくとうパン
・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)・フチかぼちゃもち・玉葱・人参・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

・コーングラタン
FMグラタン(とうもろこし)

・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・コーン・コンソメ・醤油・食塩・こしょう・米油

24日に「フルーツ白玉」が登場します！白玉を飲み込むと、のどにつまる危険があるので、よく噛んでゆっくり食べてくださいね☆
7月は「アイスクリーム」や「七タメニュー」も登場するのでお楽しみに♪



中学 エネルギー：806kcal
たんぱく質：30.9g
脂質：25.6g