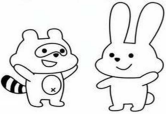
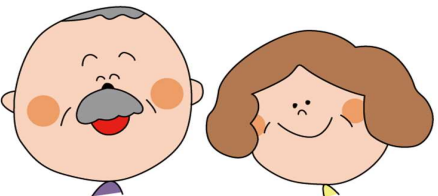
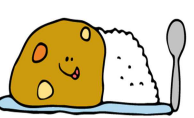


1日 ・ジャージャー麺 中華麺・豚肉・玉葱・人参・長葱・たけのこ・干椎茸・生姜・にんにく・豆板醤・赤味噌・本てり・酒・醤油・三温糖・米油・ごま油・でん粉 ・べつかいぎゅうにゅう ・たまコロ たまコロ・キャノーラ油 ・みかんゼリー 温州みかんゼリー 	2日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ワントンみそスープ ワントン・玉葱・人参・もやし・味噌ラーメンスープ・丸鶏がらスープ・赤味噌・酒・こしょう ・たらさいきょうやき 助宗鰯西京漬 ・だいこんのふくめに さつま揚げ・つきこん・大根・人参・生姜・かつおだし・本てり・醤油・三温糖・米油	3日 ・にしよくどん 精白米・【肉】豚肉・生姜・赤味噌・本てり・酒・醤油・三温糖・米油・【野菜】人参・小松菜・もやし・白ごま・醤油・上白糖 ・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 ・まっちゃプリン 抹茶プリン 	4日 【串カツの日】 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・キャベツとあぶらあげのみそしる キャベツ・油揚げ・かつおだし・白味噌 ・くしかつ 串カツ・キャノーラ油 ・やさいのいりに 鶏肉・こんにゃく・じゃが芋・人参・大根・ごぼう・干椎茸・めんつゆ・酒・醤油・三温糖・米油	5日 ・ソフトフランスパン ・くろまめきなこクリーム ・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 ・やさいとウインナーのトマトに ウインナー・じゃが芋・キャベツ・玉葱・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 ・ダイコンマリネ 大根・人参・きゅうり・コーン・米酢・三温糖・塩・こしょう・米油					
8日 ・ツナトマトソーススパゲティ スパゲティ・オリーブ油・【ソース】ベーコン（N）・ツナ・玉葱・人参・ダイストマト・マッシュルーム・パセリ・にんにく・トマトスープ・ケチャップ・コンソメ・三温糖・塩・こしょう・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・あおのりポテト ナチュラルカットポテト・キャノーラ油・青のり・塩 ・おちゃめなだいず お茶めな大豆	9日 ・ほっきカレー 精白米・麦・野付産ほっき・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 	10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 ・みそだれチキン 鶏肉・玉葱・ピーマン・生姜・にんにく・豆板醤・赤味噌・エッグケアマヨネーズ・酒・醤油・三温糖・米油 ・ほうれんそうともやしのごまあえ ほうれん草・もやし・黒ごま・醤油・上白糖	11日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・えのきのスープ チンゲン菜・えのき茸・シャンタン・醤油・塩 ・はるまき 春巻き・キャノーラ油 ・キャベツとぶたにくのピリからいため 豚肉・キャベツ・ピーマン・にんにく・豆板醤・赤味噌・酒・醤油・三温糖・米油 	12日 【世界陸上メニュー】 ・こくとうパン ・べつかいぎゅうにゅう ★クックル ベーコン（N）・玉ねぎ・人参・パセリ・別海バター・コンソメ・ターメリック・塩・米油 ★ジャークチキン 鶏肉・生姜・にんにく・ケチャップ・カレー粉・オールスパイス・塩・こしょう ★チョップドサラダ キャベツ・人参・きゅうり・コーン・白ごま・エッグケアマヨネーズ・醤油・塩・こしょう					
15日  敬老の日	16日 ・かきあげどん 精白米・野菜かき揚げ・キャノーラ油 ・てんどんのたれ ・べつかいぎゅうにゅう ・ぶたじる 豚肉・豆腐・じゃが芋・人参・玉葱・大根・ごぼう・白味噌・米油 ・チーズ 学給用ベビーチーズ15	17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・白ごま・シャンタン・醤油・塩・こしょう ・ホイコーロー 豚肉・キャベツ・ピーマン・長葱・生姜・にんにく・豆板醤・甜麺醤・赤味噌・酒・醤油・三温糖・米油・ごま油 ・バンバンジーサラダ ささみフレーク・人参・きゅうり・もやし・白すりごま・白味噌・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 ・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 ・しろみざかなフライ 白身魚フライ・キャノーラ油 ・タルタルソース ・じゃがいもとぼたてのバターしょうゆいため 野付産ぼたて・じゃが芋・しめじ・パセリ・にんにく・別海バター・コンソメ・醤油・塩・粗びきこしょう	19日 ・ココアパン ・べつかいぎゅうにゅう ・コーンポタージュ 玉葱・コーン・コーンペースト・コーンポタージュルウ・パセリ・別海バター・別海牛乳・小麦粉・コンソメ・塩・こしょう ・ポークチャップ 豚肉・玉葱・ピーマン・ケチャップ・中濃ソース・赤ワイン・醤油・三温糖・塩・こしょう・米油・でん粉 ・さつまいもサラダ さつまいもサラダ・枝豆					
22日 ・けんちんうどん うどん・鶏肉・大根・人参・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ・かつおだし・めんつゆ・本てり・醤油・塩・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・きつねもち きつねもち ・ゴマなしミニフィッシュ ゴマなしミニフィッシュ	23日 秋分の日 	24日 ・なめしごはん 精白米・混ぜ込み菜飯 ・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 ・たらザンギ 鰯ザンギ・キャノーラ油 ・ちくぜんに 鶏肉・なると・つきこん・人参・ごぼう・れんこん・いんげん・干椎茸・かつおだし・本てり・酒・醤油・三温糖・米油	25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 ・さっぱりあえ キャベツ・人参・青じそドレッシング 	26日 お弁当の日 別海牛乳がつかます☆彡 					
29日 ・しょうゆラーメン 中華麺・豚肉・なると・味付メンマ・白菜・人参・もやし・長葱・醤油ラーメンスープ・鶏ガラ・豚骨・煮干 ・べつかいぎゅうにゅう ・しゅうまい 幼1個・小中2個 安心素材肉焼売 ・ワインゼリー ワインゼリー 	30日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ふとたまねぎのみそしる 豆麴・玉葱・かつおだし・白味噌 ・しぐれに 豚肉・こんにゃく・人参・ごぼう・生姜・酒・醤油・三温糖・米油 ・おかかマヨあえ 焼き竹輪（N）・白菜・かつお節・白ごま・エッグケアマヨネーズ・醤油	令和7年度 別海町学校給食センター 9がつのこんだて 			9月13日(土)に世界陸上が東京・国立競技場で開幕します。そこで、開幕前日の12日(金)に陸上競技で有名な3カ国の代表料理を取り入れた「世界陸上メニュー」が登場します！「クックル」はエチオピア、「ジャークチキン」はジャマイカ、「チョップドサラダ」はアメリカの料理です。たくさん食べて、観戦準備もバッチリです！ 				
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：617kcal たんばく質：25.6g 脂質：22.0g	中	エネルギー：649kcal たんばく質：26.4g 脂質：22.1g	高	エネルギー：680kcal たんばく質：27.0g 脂質：22.3g	中学	エネルギー：795kcal たんばく質：31.5g 脂質：25.3g