3A



4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

・さばのみぞれに

さばのみぞれ煮

・おかかマヨあえ

白菜・焼き竹輪(N)・かつお節・白ごま・エッグケアマヨ

・ルーローハン

精白米・豚肉・玉葱・青梗菜・たけのこ・牛姜・にんにく・ オイスターソース・酒・醤油・三温糖・こしょう・米油・で

- ・べつかいぎゅうにゅう
- きのこスープ

しめじ・えのき茸・干椎茸・シャンタン・醤油・塩・ごま油

・なしゼリー

和梨ゼリー



べつかい給食

- ・ごはん
- ・べつかいぎゅうにゅう
- ・どさんこじる

角の骨に 気を付けて食べましょう

豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・長葱・生姜・にんにく・別海 バター・かつおだし・白味噌・米油

・さけのマヨネーズやき

別海産鮭・エッグケアマヨネーズ・粉チーズ・塩・こしょう

・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・粗びきこしょう・米油

7B

- ・こくとうパン
- べつかいぎゅうにゅう

はくさいのクリームに ベーコン(N)・白菜・玉葱・人参・しめじ・マッシュルー

イン・コンソメ・塩・こしょう ・やきぐりコロッケ

焼き栗コロッケ・キャノーラ油

• 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

ム・クルルマカロニ・別海バター・別海牛乳・小麦粉・白ワ

10日

ゆさいみそラーメン

中華麺・豚肉・なると・キャベツ・長葱・人参・もやし・味 付メンマ・味噌ラーメンスープ・鶏ガラ・豚骨・煮干

うどん・鶏肉・玉葱・人参・長葱・油揚げ・カレールウ

(B)・カレー粉・めんつゆ・本てり・醤油・かつおだし・で

- ・べつかいぎゅうにゅう
- ・やさいいりしゅうまい

幼1個・小中2個 福神漬け

野菜入り肉焼売

17日

・さつまいもチップス

さつまいもチップス

・カレーうどん

・たまコロ

・チーズ

たまコロ・キャノーラ油

給食用ベビーチーズ15

・べつかいぎゅうにゅう

11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・カレールウ (B・I) ・米油

- ・べつかいぎゅうにゅう
- ・ふくじんづけ

18日

・ごはん

・かぼちゃプリンタルト

べつかいぎゅうにゅう

・あつあげのちゅうかいため

・かみかみこんさいサラダ

なると・白菜・人参・もやし・豚骨ラーメンスープ・丸鶏が

豚肉・厚揚げ・玉葱・人参・いんげん・生姜・オイスター ソース・シャンタン・酒・醤油・三温糖・米油・ごま油

人参・きゅうり・ごぼう・れんこん・胡麻ドレッシング

・とんこつスープ

かぼちゃプリンタルト



12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

・だいこんのべっこうに

豚肉・さつま揚げ・大根・人参・いんげん・生姜・酒・醤 油・三温糖・かつおだし・米油

・えだまめとチキンのごまサラダ

ささみフレーク・枝豆・キャベツ・きゅうり・白ごま・ド レッシング塩中華・醤油・ごま油

13日

・わかめごはん

精白米・炊き込みわかめ

- ・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

とりにくとさつまいものにもの

鶏肉・さつま芋・グリンピース・白ごま・生姜・醤油・三温

・ピーナッツサラダ

キャベツ・パプリカ・粉ピーナッツ・米酢・醤油・上白糖 こしょう・米油

14B

21日

・ミルクパン

- ・かぼちゃパン
- べつかいぎゅうにゅう
- ・トマトスープ

ウインナー・キャベツ・玉葱・人参・ダイストマト・パセ リ・にんにく・コンソメ・ウスターソース・醤油・塩・こ しょう・米油

とりにくのハーブやき

鶏肉・ハーブシーズニング・塩・オリーブ油

・えのきのカルボナーラふう

ベーコン(N)・えのき茸・じゃが芋・人参・別海バター・生

クリーム・コンソメ・醤油・こしょう

・ねぎしおぶたどん

精白米・豚肉・玉葱・キャベツ・ピーマン・パプリカ・長 葱・しめじ・生姜・にんにく・塩だれ・酒・醤油・三温糖・

- ・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

・ぶどうゼリー

グレープゼリー

19日

・ごはん

- ・おかかふりかけ
- べつかいぎゅうにゅう
- ・ぐだくさんみそしる

豆腐・ほうれん草・ごぼう・長葱・干椎茸・かつおだし・白

・あつやきたまご

厚焼き玉子

20日

・じゃがきんぴら

豚肉・じゃが芋・ピーマン・たけのこ・つきこん・粉唐辛 子・白ごま・本てり・醤油・三温糖・ごま油

ハム・玉葱・人参・小松菜・春雨・シャンタン・醤油・塩・ こしょう

べつかいぎゅうにゅう

チキンのトマトクリームに 鶏肉・玉葱・しめじ・マッシュルーム・別海牛乳・ケチャッ プ・ウスターソース・酒・塩・こしょう・米油

・はるさめスープ

・マカロニサラダ マカロニサラダ・きゅうり・コーン

24日



25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

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

・にんじんのソテー

ツナ・玉葱・人参・コンソメ・醤油・塩・こしょう・米油

26日

- ・ごはん
- ・べつかいぎゅうにゅう
- ・キャベツとたまねぎのみそしる

キャベツ・玉葱・かつおだし・白味噌

・とりとがんものみそに 鶏肉・がんも・こんにゃく・牛姜・赤味噌・酒・醤油・三温

・マヨぽんサラダ

焼き竹輪(N)・大根・きゅうり・かつお節・白ごま・エッグ ケアマヨネーズ・ぽん酢醤油

べつかい給食 27日 • ほたてカレー

精白米・麦・野付産ほたて・じゃが芋・玉葱・人参・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(ミックスベリー)・別海牛乳・ラフランス缶・ パイン缶・ナタデココ



お弁当の日

別海牛乳 (コーヒー) がつきます☆彡



小学校氏・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。

~ 振替休日 ~



エネルギー: 596kcal たんぱく質: 25.8g 脂質:20.7g



糖・米油

エネルギー: 631kcal たんぱく質:26.6g 脂質:20.9g



エネルギー: 666kcal たんぱく質: 27.4g 脂質:21.2g



エネルギー: 780kcal たんぱく質:31.7g 脂質:23.9g