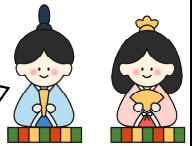
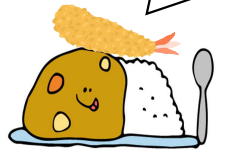


2日 ・けんちんうどん うどん・鶏肉・大根・人参・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ・かつおだし・本てり・めんつゆ・醤油・塩・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・きんとんパイ きんとんパイ・キャノーラ油 ・ワインゼリー ワインゼリー 	3日 【 ひな祭りメニュー 】 ・ビビンバどん 精白米・【肉】豚肉・味付メンマ・生姜・にんにく・豆板醤・赤味噌・酒・本てり・醤油・三温糖・米油・【野菜】人参・小松菜・もやし・白ごま・醤油・上白糖・塩・ごま油 ・べつかいぎゅうにゅう ・えのきスープ 人参・青梗菜・えのきたけ・シャンタン・醤油・塩 ・ひなあられ ひなあられつどい スープにお花の人参が入っていたらラッキー☆ 	4日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・だいこんとあぶらあげのみそしる 大根・油揚げ・かつおだし・白味噌 ・とりにくのごまみそに 鶏肉・こんにゃく・人参・長葱・生姜・白すりごま・赤味噌・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	5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 ・たらスパイスあげ たらスパイス揚げ・キャノーラ油 ・カラフルきんぴら さつま揚げ・ごぼう・ピーマン・コーン・白ごま・酒・本てり・醤油・三温糖・ごま油 	6日 ・ミルクパン ・べつかいぎゅうにゅう ・カレーシチュー 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・生姜・にんにく・別海バター・別海牛乳・小麦粉・カレールウ（B）・コンソメ・塩・こしょう ・ほうれんそうのオムレツ オムレツ（ほうれんそう） ・やさいソテー ベーコン（N）・もやし・パプリカ・コンソメ・醤油・塩・こしょう・米油
9日 ・みそやさいラーメン 中華麺・豚肉・チャーシュー・なると・味付メンマ・もやし・キャベツ・玉葱・人参・長葱・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 ・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 ・れいとうパイン 冷凍パインチャンク	10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 ・ちんげんさいとこうやどうふのみそしる 青梗菜・高野豆腐・かつおだし・白味噌 ・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 ・なんばんづけ きゅうり・もやし・白ごま・粉唐辛子・醤油・上白糖・ごま油	11日 【 卒園・卒業祝いメニュー 】 ・エビフライカレー （幼1本・小中2本） 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 エビフライ・キャノーラ油 ・べつかいぎゅうにゅう ・ミルメークココア ・ふくじんづけ 福神漬け ・やきプリンタルト 焼プリンタルト ストローを挿すところからミルメークを入れてね♪ 	12日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・わかめスープ 玉葱・カットわかめ・白ごま・シャンタン・醤油・塩・こしょう ★ちゅうかふうまんじゅう 幼1個・小中2個 学給用まんじゅう ・チャプチェふう 豚肉・春雨・人参・にら・パプリカ・長葱・生姜・にんにく・白ごま・豆板醤・酒・醤油・三温糖・こしょう・ごま油	13日 ・こくとうパン ・べつかいぎゅうにゅう ・ポトフ ウインナー・じゃが芋・キャベツ・玉葱・人参・コンソメ・塩・こしょう ・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 ・さつまいもサラダ ニューサツマイモサラダ
16日 ・クリームスパゲティ スパゲティ・オリーブ油・【ソース】ベーコン（N）・玉葱・人参・ほうれん草・しめじ・にんにく・別海バター・別海牛乳・生クリーム・小麦粉・シチューミックス・ベシャメルルウ・コンソメ・塩・粗びきこしょう ・べつかいぎゅうにゅう ・チーズいりいもち いもち（チーズ入り）・キャノーラ油 ・あおりんごゼリー 青りんごゼリー 	17日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ごもくスープ ハム・玉葱・ほうれん草・コーン・干椎茸・丸鶏がらスープ・醤油・塩・こしょう ・チンジャオロース 豚肉・ピーマン・パプリカ・たけのこ・生姜・にんにく・オイスターソース・シャンタン・酒・醤油・三温糖・塩・米油・ごま油・でん粉 ・えだまめとチキンのサラダ ささみフレーク・キャベツ・きゅうり・枝豆・塩中華ドレッシング・醤油・ごま油	18日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ほうれんそうととうふのみそしる ほうれん草・豆腐・かつおだし・白味噌 ・さんまのかばやき さんま蒲焼き ・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	19日 ・ハヤシライス 精白米・麦・豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんにく・フルーンエキス・ハヤシフレーク・カレールウ（D）・カレー粉・赤ワイン・ケチャップ・ウスターソース・コンソメ・醤油・三温糖・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・オーロラサラダ ハム・キャベツ・人参・きゅうり・コーン・エッグケアマヨネーズ・ケチャップ・塩・こしょう ・さきさきチーズ さきさきチーズ	20日 春分の日 
23日 ・とりしおうどん うどん・鶏肉・白菜・人参・長葱・しめじ・えのきたけ・丸鶏がらスープ・塩・粗びきこしょう ・べつかいぎゅうにゅう ★ジャンボあげぎょうざ 餃子ロール・キャノーラ油 ・いちごクレープ フレンズクレープ（いちご） 	24日 ・ひじきそばろどん 精白米・豚肉・ひじき・玉葱・人参・いんげん・生姜・にんにく・赤味噌・酒・本てり・醤油・三温糖・米油・でん粉 ・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・干椎茸・コーンペースト・シャンタン・塩・でん粉 ・みかん みかん缶 か 丸みかん缶 ※どちらかを提供します	令和7年度 別海町学校給食センター 3がつのこんだて 		
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：632kcal たんぱく質：25.5g 脂質：22.2g	中 エネルギー：674kcal たんぱく質：26.4g 脂質：22.4g	高 エネルギー：704kcal たんぱく質：27.1g 脂質：22.6g	中 エネルギー：816kcal たんぱく質：31.1g 脂質：25.5g



3月 加工品原材料表



2日 く きんとんパイ（丸型）

【具】さつま芋・砂糖・マーガリン・食塩・ピロリン酸第二鉄・香料・【皮】小麦粉・マーガリン・食用精製加工油脂・液全卵・砂糖・食塩・ぶどう糖・水・乳化剤・香料

【一部に小麦・卵・乳・大豆を含む】

く 山形県産ワインゼリー

砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ワイン・ぶどう糖・デキストリン・水・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料・乳酸Ca・クエン酸鉄Na・香料・ブドウ色素

3日 く ひなあられ つどい

うるち米・砂糖・発酵調味液・でん粉・トマトパウダー・ほうれん草パウダー・食塩・パプリカパウダー・昆布・青のり

5日 く 真鱈スパイス揚げ

真鱈・唐揚げ粉（でん粉・食塩・調味料（アミノ酸）・粉末醤油・糖類・香辛料（大豆粉を含む））

【一部に小麦・大豆・たらを含む】

6日 く Caたっぷりオムレツ（ほうれんそう）

液卵・油脂加工品（植物油脂・卵黄・食塩）・ほうれんそう・でん粉発酵調味料・食用卵殻粉・植物油脂・トレハロース・加工でん粉

【一部に卵・大豆を含む】

9日 く 道産豚のチャーシュー切り落とし

豚肉・濃口醤油・清酒・上白糖・長葱・にんにく・生姜

【一部に小麦・大豆・豚肉を含む】

く AE-8 ガラ味みそラーメンスープ

味噌・食塩・砂糖混合異性化液糖・動物油脂・調味油脂・ジンジャー・フィヨン（ポーク・チキン）・ガーリック・唐辛子・ペッパー・調味料（アミノ酸等）・酸味料

【一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む】

11日 く えびフライ バナメイ

衣（パン粉・小麦粉・食塩・粉末油脂・小麦たん白・植物油脂）・えび（バナメイ）・食塩・加工でん粉・焼成Ca・増粘剤（グァーガム）・調味料（アミノ酸）・膨張剤・香辛料抽出物・pH調整剤

【一部に小麦・えびを含む】

く ミルメークココア液体

果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ココアパウダー・ぶどう糖・食塩・香料・植物レシチン・水

【一部に大豆を含む】

く 焼プリンタルト

【生地】小麦粉・マーガリン・砂糖・液全卵・食塩・炭酸Ca・香料・カロチノイド色素・【プリンクリーム】乳又は乳製品を主要原料とする食品・加糖卵黄・砂糖・脱脂粉乳・香辛料・水・キシロース・増粘剤（キサンタンガム）・乳化剤・香料

【一部に小麦・卵・乳・大豆を含む】

12日 く 学給用まんじゅう（FeCaMg）

【具】玉葱・キャベツ・豚肉・鶏すり身・豚脂・粒状大豆たん白・醤油・コーンスターチ・生姜・酵母エキス・砂糖・ドロマイト・食塩・小麦粉加工品・ピロリン酸第二鉄・水・【皮】小麦粉・こんにゃく・大豆粉末・食塩・砂糖・小麦でん粉・粉末小麦たん白・水

【一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む】

13日 く ニューサツマイモサラダ

さつま芋・ドレッシング（食用植物油脂・鶏卵・醸造酢・食塩・砂糖・香辛料・ミルク風味シロップ・レモン果汁パウダ）・砂糖・乳たんぱく・卵白粉末・水・グリシン・酢酸Na・増粘多糖類・調味料（アミノ酸等）・クチナシ色素・香辛料抽出物・ミョウバン

【一部に小麦・卵・乳・大豆を含む】

16日 く ベシャメルルウ

小麦粉・パーム油・脱脂粉乳・デキストリン・砂糖・クリームングパウダー・食塩・チキンエキス・香辛料・たん白加水分解物・調味料（アミノ酸）・香料

【一部に乳・小麦・大豆・鶏肉を含む】

く いももち（チーズ入り）

じゃが芋・小麦粉・乾燥マッシュポテト・デキストリン・植物油脂・牛乳。乳等を主要原料とする食品・マーガリン・水あめ・食塩・ベシャメルソース・砂糖・でん粉・香辛料・ナチュラルチーズ・水・加工でん粉・キシロース・安定剤（加工でん粉・CMC・増粘多糖類）・乳化剤・香料・酸味料・着色料（カロチノイド）・酸化防止剤

【一部に小麦・卵・乳・大豆を含む】

く 青りんごゼリー

りんご果汁・砂糖ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料・ビタミンC・香料・クエン酸鉄Na・着色料（クチナシ・ビタミンB2）

【一部にりんごを含む】

18日 く さんま蒲焼

さんま・砂糖・醤油・食塩・でん粉・糊料（グァーガム）・カラメル色素・水

【一部に小麦・大豆・さんまを含む】

19日 く さきさきチーズ（プレーン）

生乳・食塩・調味料（アミノ酸）・乳酸

【一部に乳を含む】

23日 く 餃子ロール（Fe・Ca強化）

キャベツ・豚肉・鶏すり身・玉葱・にら・豚脂・長葱・粒状大豆たん白・パン粉・砂糖・酵母エキス・米油・にんにく・醤油・生姜・ドロマイト・食塩・パン酵母粉末・こしょう・【皮】小麦粉・こんにゃく粉・大豆粉末・食塩・砂糖・小麦でん粉・粉末状小麦たん白・水

【一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む】

く フレンズクレープ（いちご）

豆乳・加工油脂・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・麦芽糖・いちごピューレ（いちご・砂糖・水あめ・ぶどう糖果糖液糖）・砂糖・植物油・米粉・水あめ・いちご果汁・大豆粉・レモン果汁・醤油・水・加工でん粉・トレハロース・増粘剤（カドラン）・乳化剤・ゲル化剤（増粘多糖類）・香料・安定剤（増粘多糖類）・ビタミンC・メタリン酸Na・カラメル色素・酸味料・紅麴色素・ピロリン酸第二鉄・ベーキングパウダー・カロチノイド色素

【一部に大豆を含む】

年間を通して使用する調味料・食材類の原材料・アレルギーは、別紙 配布の「令和7年度使用調味料・食材一覧表（保存版）」に記載されております。詳しくはそちらをご覧ください。

