

1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 ・ぶたにくコロッケ 豚肉コロッケ・キャノーラ油 ・かたぬきチーズ 型抜きチーズ 	2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 ★じゃがいものバターに 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・グリーンピース・粉チーズ・別海バター・コンソメ・醤油・三温糖・塩・こしょう・米油 ・なんばんづけ きゅうり・もやし・粉唐辛子・白ごま・醤油・上白糖・ごま油	3日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・はくさいとたまねぎのみそしる 白菜・玉葱・かつおだし・白味噌 ・さばしょうゆみりんやしき さば醤油みりん漬け ・カラフルきんぴら さつま揚げ・ごぼう・人参・ピーマン・枝豆・白ごま・酒・本てり・醤油・三温糖・ごま油	4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 ・あつあげとこまつなのみそしる 厚揚げ・小松菜・かつおだし・白味噌 ・クリームコンフェ クリームコンフェ 	5日 ・バンズパン ・べつかいぎゅうにゅう ・クリームシチュー 鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・ほうれん草・別海バター・別海牛乳・小麦粉・コンソメ・塩・こしょう ・さけメンチカツ さけメンチカツ（マヨネーズ）・キャノーラ油 ・ツナマヨサラダ ツナ・人参・きゅうり・コーン・エッグケアマヨネーズ・米酢・醤油・上白糖・塩				
8日 ・とりしおうどん うどん・鶏肉・白菜・人参・長葱・しめじ・えのき茸・丸鶏がらスープ・塩・こしょう ・べつかいぎゅうにゅう ★しのだに 信田煮（たれ付き） ★ココアワッフル ココアワッフル	9日 ・ミートボールカレー 精白米・麦・ミートボール・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 ・フルーツポンチ みかん缶・パイナップ缶・白桃缶・ダイスゼリー（温州みかん・シャインマスカット）・ナタデココ 	10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 ・くしカツ 串カツ・キャノーラ油 ・やさいのガーリックいため ウインナー・キャベツ・人参・パプリカ・にんにく・コンソメ・醤油・粗びきこしょう・オリーブ油	11日 ・ごはん ・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 ★とりすき 鶏肉・焼き豆腐・白滝・キャベツ・人参・長葱・酒・本てり・醤油・三温糖・米油 ・はくさいのごまあえ 白菜・白すりごま・醤油・上白糖	12日 ・ソフトフランスパン ・チョコクリーム ・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 ・やさいグラタン FMグラタン国産野菜 ・こまつなとコーンのソテー ベーコン（N）・小松菜・コーン・コンソメ・醤油・塩・こしょう・別海バター 				
15日 ・しおやさいラーメン 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・塩 ・べつかいぎゅうにゅう ★きなこポテトもち いももち・キャノーラ油・きなこ・上白糖・塩 ・はちみつレモンゼリー はちみつレモンゼリー 	16日 ・ビビンバどん 精白米・【肉】豚肉・味付きメンマ・生姜・にんにく・赤味噌・豆板醤・酒・本てり・醤油・三温糖・米油・【野菜】小松菜・人参・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 ・えのきのスープ えのき茸・青梗菜・シャンタン・醤油・食 ・とうにゅうプリンタルト 豆乳プリンタルト	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 ・タッカルビ 鶏肉・さつま芋・キャベツ・玉葱・人参・生姜・にんにく・コチュジャン・赤味噌・酒・醤油・三温糖・米油・ごま油 ・だいこんナムル 大根・人参・きゅうり・白ごま・米酢・醤油・上白糖・塩・ごま油	18日 【 クリスマスメニュー 】 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・スープカレー じゃが芋・キャベツ・玉葱・人参・かぼちゃ・ハーブシースニング・スープカレールウ（マイルド・ホット）・米油 ・ローストチキン 鶏肉・白ワイン・醤油・塩・こしょう ★クリスマスケーキ サンタさんのチョコケーキ（2025） 	19日 ・あげパン ・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 ・オムレツ オムレツ（トマトミート） ・ジャーマンポテト ウインナー・じゃが芋・玉葱・パセリ・にんにく・コンソメ・塩・粗びきこしょう・オリーブ油				
22日 【 冬至メニュー 】 ・ほうとううどん うどん・鶏肉・油揚げ・大根・人参・ごぼう・長葱・しめじ・フチかぼちゃもち・かつおだし・白味噌・めんつゆ・本てり・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 ★ゆずゼリー ゆずゼリー 	23日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ほうれんそうとふのみそしる ほうれん草・豆麴・かつおだし・白味噌 ・ハンバーグデミグラスソース ハンバーグ・オニオンソテー・デミグラスソース・赤ワイン・ケチャップ・コンソメ・三温糖・塩 ・ツナじゃがソテー ツナ・じゃが芋・玉葱・コーン・パセリ・醤油・塩・こしょう・オリーブ油	 令和7年度 別海町学校給食センター 12がつのこんだて			12月は「冬至メニュー」と「クリスマスメニュー」の楽しい行事食や、★マークの付いた新メニューがたくさん登場します🎄 今年最後の給食も、楽しくたくさん食べてくださいね♪ 			
小学校低・中・高学年、中学生の月平均のエネルギー・たんぱく質・脂質を記載しています。	低	エネルギー：615kcal たんぱく質：23.8g 脂質：21.6g	中	エネルギー：646kcal たんぱく質：24.5g 脂質：21.8g	高	エネルギー：676kcal たんぱく質：25.1g 脂質：22.0g	中学	エネルギー：786kcal たんぱく質：28.7g 脂質：24.8g