

<p>1日 ・やさみそラーメン 中華麺・豚肉・なると・味付メンマ・キャベツ・玉葱・人参・もやし・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 ・あげぎょうざ</p> <p>OKギョーザ・キャノーラ油 ・オレンジゼリー Newオレンジゼリー</p> <p>幼1個・小中2個</p> 	<p>2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・ハヤシフレーク・ウスターソース・ケチャップ・赤ワイン・コンソメ・ブルーネエキス・カレー粉・カレールウ(D)・醤油・三温糖・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・カミカミこんさいサラダ 糸かまぼこ・こぼろ・れんこん・きゅうり・にんじん・ごまドレッシング ・さきさきチーズ さきさきチーズ</p>	<p>3日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ちゅうかスープ 豆腐・味付メンマ・ほうれん草・人参・干椎茸・ジャンタン・醤油・食塩・こしょう ・ちゅうかふうまんじゅう 学給用まんじゅう ・チャプチェふう 豚肉・春雨・人参・にら・赤ピーマン・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</p>	<p>4日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・すましじる 高野豆腐・わかめ・長葱・かつおだし・めんつゆ・醤油・食塩 ★あかうおのあかみりんやき 赤魚 赤みりん漬 ・しょうがに 豚肉・玉葱・人参・生姜・赤味噌・酒・醤油・三温糖・米油</p> 	<p>5日 お弁当の日 別海牛乳がつかます☆</p> 
<p>8日 ・カレーうどん うどん・鶏肉・油揚げ・玉葱・人参・長葱・カレー粉・カレールウ(B)・かつおだし・めんつゆ・本てり・醤油・でん粉 ・べつかいぎゅうにゅう ・ぶたにくコロッケ 国産豚肉コロッケ・キャノーラ油 ・ゴマなしミニフィッシュ ゴマなしミニフィッシュ</p>	<p>9日 ・やきとりどん 精白米・【肉】鶏肉・グリーンピース・酒・醤油・三温糖・水あめ・でん粉・米油・【たまご】ゆわわり炒りたまご ・べつかいぎゅうにゅう ・はくさいとにんじんのみそしる 白菜・人参・かつおだし・白味噌 ・アセロラゼリー アセロラゼリー</p> 	<p>10日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ちゅうかふうコーンスープ スイートコーンペースト・コーン・玉葱・干椎茸・丸鶏がらスープ・食塩・でん粉 ・チンジャオロース 豚肉・ピーマン・赤ピーマン・筍・生姜・にんにく・オイスターソース・酒・ジャンタン・醤油・三温糖・食塩・でん粉・ごま油・米油 ★かみかみナムル 切干大根・人参・もやし・白ごま・米酢・醤油・上白糖・ごま油</p>	<p>11日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・こまつなととうふのみそしる 小松菜・豆腐・かつおだし・白味噌 ・たらのちゃんちゃんみそやき 助宗たら ちゃんちゃん味噌漬 ・だいたいのいそに 大豆・油揚げ・人参・ひじき・つきこんにやく・本てり・醤油・三温糖・かつおだし・米油</p>	<p>12日 ・かぼちゃパン ・べつかいぎゅうにゅう ・クリームシチュー 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・ほうれん草・小麦粉・別海バター・別海牛乳・コンソメ・食塩・こしょう ・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 ・キャラットサラダ 人参・玉葱・コーン・ツナ・粒マスタード・米酢・醤油・上白糖・食塩・こしょう・米油</p>
<p>15日 ・とりの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・エリンギ・ダイストマト・パセリ・にんにく・トマトスープ・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 ・コーンフライ コーンフライ・キャノーラ油 ・あおりんごゼリー 青りんごゼリー</p>	<p>16日 ・ごはん ・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 ・しおにくじゃが 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・グリーンピース・つきこんにやく・にんにく・コンソメ・酒・別海バター・三温糖・食塩・こしょう・米油 ・ごまマヨあえ 焼き竹輪・小松菜・人参・塩昆布・白すりごま・エッグケアマヨネーズ・めんつゆ</p>	<p>17日 ・ぶたキムチどん 精白米・豚肉・豆腐・キャベツ・玉葱・にら・白菜キムチ・オイスターソース・酒・醤油・三温糖・でん粉・ごま油・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・トックスープ トック・ベーコン(K)・大根・青梗菜・長葱・干椎茸・丸鶏がらスープ・醤油・食塩・こしょう ・とうにゅうパンナコッタ 豆乳パンナコッタ(はちみつレモン)</p>	<p>18日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・さといもとしめじのみそしる 里芋・しめじ・かつおだし・白味噌 ・とりすき 鶏肉・焼き豆腐・キャベツ・人参・長葱・白海・本てり・酒・醤油・三温糖・米油 ・もやしのからしあえ もやし・きゅうり・人参・ささみフレーク・醤油・上白糖・からし</p> 	<p>19日 ・コッパパン ・べつかいぎゅうにゅう ・ラビオリスープ ボークラビオリ・じゃが芋・玉葱・人参・マッシュルーム・にんにく・コンソメ・食塩・こしょう・米油 ・しろみざかなフライ 白身魚フライ・キャノーラ油 ・こまつなとコーンのソテー 小松菜・コーン・ベーコン(N)・別海バター・コンソメ・醤油・食塩・こしょう</p>
<p>22日 ・とんこつラーメン 中華麺・豚肉・なると・白菜・人参・もやし・長葱・豚骨ラーメンスープ・鶏ガラ・豚骨 ・べつかいぎゅうにゅう ・しゅうまい</p> <p>安心素材肉焼売 ・やきプリンタルト 焼きプリンタルト</p> <p>幼1個・小中2個</p>	<p>23日 【べつかい給食】 ・べつかいほたてカレー 精白米・麦・野付産ほたて・じゃが芋・人参・玉葱・生姜・にんにく・カレールウ(B・D)・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・ふくじんづけ 福神漬 ・フルーチェあえ フルーチェ(イチゴ)・別海牛乳・黄桃缶・パイン缶・ナタデココ</p> 	<p>24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 ・きんぴらにくだんご うす味きんぴら肉団子 ・だいこんのふくめに 大根・人参・さつま揚げ・つきこんにやく・生姜・本てり・醤油・三温糖・かつおだし・米油</p> <p>幼1個・小中2個</p>	<p>25日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・はるさめスープ 春雨・ベーコン(K)・人参・玉葱・ほうれん草・ジャンタン・醤油・食塩・こしょう ・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 ★かふうきゅうりづけ きゅうり・人参・白ごま・米酢・醤油・上白糖・ごま油</p>	<p>26日 ・ココアパン ・べつかいぎゅうにゅう ・パンブキンポータージュ かぼちゃピューレ・玉葱・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 ・ハンバーグソースかけ ハンバーグ・ケチャップ・中濃ソース・トマトソース・上白糖 ・にんじんのソテー 人参・玉葱・ツナ・コンソメ・醤油・食塩・こしょう・米油</p>
<p>29日 ・かんさいふううどん うどん・鶏肉・赤かまぼこ・人参・ほうれん草・長葱・関西うどんだし・本てり・食塩・かつおだし ・べつかいぎゅうにゅう ・いわしフライ いわしフライ・キャノーラ油 ・いまがわやき(カスタード) 今川焼(カスタード)</p> 	<p>30日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・とうふとわかめのみそしる 豆腐・わかめ・かつおだし・白味噌 ・ぶたにくとれんこんのあますいため 豚肉・れんこん・人参・玉葱・しめじ・グリーンピース・りんご酢・酒・醤油・三温糖・食塩・こしょう・ごま油・米油 ・ほうれんそうとちくわのおかかあえ ほうれん草・焼き竹輪・かつお節・醤油</p> <p>エネルギー：600kcal たんぱく質：25.7g 脂質：19.1g</p> <p>低</p>	<p>令和8年度 別海町学校給食センター</p> <p>6がつのこんだて</p>  <p>エネルギー：645kcal たんぱく質：26.8g 脂質：19.7g</p> <p>中</p>	<p>エネルギー：676kcal たんぱく質：27.5g 脂質：19.8g</p> <p>高</p>	<p>♪ べつかい給食が登場します ♪</p> <p>6月24日は「べつかい給食」です！ 「べつかい給食」の日は、別海町産の食材が飲用牛乳のほかに2種類以上使っている日を指します。 今回使われている別海町産の食材は、「野付産ほたて」と「別海牛乳」の2つです★ 地元の食材をおいしく召し上がってくださいね♪</p> <p>エネルギー：790kcal たんぱく質：31.7g 脂質：22.5g</p> <p>中学</p>