

<div>2日</div> <div>・みそやさいラーメン</div> <div>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</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・きなこポテトもち</div> <div>いもちもち・キャノーラ油・きなこ・上白糖・食塩</div> <div>・ぶどうゼリー</div> <div>ぶどうゼリー</div>	<div>3日</div> <div>文化の日</div> <div></div>	<div>4日</div> <div>★ピリからチキンどん</div> <div>精白米・鶏肉・厚揚げ・人参・玉葱・ピーマン・筍・生姜・にんにく・豆板醤・醤油・酒・オイスターソース・三温糖・白ワイン・こしょう・米油</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・はくさいスープ</div> <div>春雨・白菜・干椎茸・シャンタン・醤油・食塩・こしょう</div> <div>・ゴマなしミニフィッシュ</div> <div>ゴマなしミニフィッシュ</div>	<div>5日</div> <div>・わかめごはん</div> <div>精白米・炊き込みわかめ</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・ぶたじる</div> <div>豚肉・豆腐・じゃが芋・玉葱・大根・人参・ごぼう・白味噌・米油</div> <div>・あつやきたまご</div> <div>厚焼き玉子</div> <div>・ごもくに</div> <div>焼き竹輪(N)・大豆・人参・筍・こんにゃく・本てり・醤油・三温糖・米油</div>	<div>6日</div> <div>・ココアパン</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・ラビオリスー</div> <div>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</div> <div>★しろみざかなフライ(オーロラソース)</div> <div>白身魚フライ・キャノーラ油・ケチャップ・エッグケアマヨネーズ・ウスターソース・レモン汁・食塩・こしょう</div> <div>・イタリアンサラダ</div> <div>キャベツ・きゅうり・パプリカ・コーン・イタリアンドレッシング</div>				
<div>9日</div> <div>・きつねうどん</div> <div>うどん・鶏肉・油揚げ・なると・人参・長葱・かつおだし・根昆布・めんつゆ・本てり・醤油・食塩</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・とりとやさいのやきつくね</div> <div>若鶏と野菜の焼きつくね</div> <div>・とうにゅうプリンタルト</div> <div>お米de国産豆乳プリンタルト</div>	<div>10日</div> <div>・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ごもくスープ</div> <div>ハム・玉葱・人参・ほうれん草・干椎茸・丸鶏がらスープ・醤油・食塩・こしょう</div> <div>・あげぎょうざ</div> <div>幼1個・小中2個</div> <div>OK餃子・キャノーラ油</div> <div>・チャプチェふう</div> <div>豚肉・春雨・人参・パプリカ・長葱・にら・生姜・にんにく・白こま・豆板醤・酒・醤油・三温糖・こしょう・ごま油</div>	<div>11日</div> <div>【べつかい給食】</div> <div>・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・どさんこじる</div> <div>豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・コーン・生姜・にんにく・別海バター・かつおだし・白味噌・米油</div> <div>・さけのマヨネーズやき</div> <div>別海産鮭・エッグケアマヨネーズ・粉チーズ・食塩・こしょう</div> <div>・わふうサラダ</div> <div>キャベツ・人参・和風ドレッシング</div> <div>魚の骨に気を付けて食べましょう！</div>	<div>12日</div> <div>・きのこカレー</div> <div>精白米・麦・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・まいたけ・マッシュルーム・生姜・にんにく・カレールー(B・I)・米油</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・ふくじんづけ</div> <div>福神漬</div> <div>・かたぬきチーズ</div> <div>型抜きチーズ</div> <div></div>	<div>13日</div> <div>・ミルクパン</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・さつまいものスー</div> <div>ベーコン(K)・さつま芋・玉葱・人参・コンソメ・食塩・こしょう・オリーブ油</div> <div>・チキンのトマトに</div> <div>鶏肉・玉葱・ピーマン・にんにく・ケチャップ・ウスターソース・三温糖・食塩・こしょう・オリーブ油</div> <div>・だいコーンマリネ</div> <div>大根・きゅうり・人参・コーン・米酢・上白糖・食塩・こしょう・米油</div>				
<div>16日</div> <div>・スパゲティボロネーゼ</div> <div>スパゲティ・オリーブ油・【ソース】豚ひき肉・玉葱・人参・オニオンドライソテー・ミックスビーンズ(大豆・金時豆・大福豆)・マッシュルーム・にんにく・トマトペースト・ケチャップ・ウスターソース・コンソメ・三温糖・食塩・こしょう・米油</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・やきぐりコロッケ</div> <div>焼き菓コロッケ・キャノーラ油</div> <div>・さくらんぼゼリー</div> <div>さくらんぼゼリー</div>	<div>17日</div> <div>・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・あぶらあげとたまねぎのみそしる</div> <div>油揚げ・キャベツ・かつおだし・白味噌</div> <div>・てりやきチキン</div> <div>鶏肉・本てり・醤油・三温糖・でん粉</div> <div>・いそかえ</div> <div>ほうれん草・人参・焼きのり・醤油・上白糖</div>	<div>18日</div> <div>・ぶたひじきそぼろどん</div> <div>精白米・豚ひき肉・玉葱・人参・コーン・ひじき・生姜・にんにく・赤味噌・本てり・酒・醤油・三温糖・米油・でん粉</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・キムチチゲふうスープ</div> <div>豚肉・豆腐・大根・人参・にら・白菜キムチ・かつおだし・白味噌・醤油・ごま油</div> <div>・スティックケーキ(バナナ)</div> <div>お米deバナナのスティックケーキ</div>	<div>19日</div> <div>・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・わかめとえのきのすましじる</div> <div>わかめ・えのき茸・かつおだし・めんつゆ・醤油・食塩</div> <div>・とりのちゃんちゃんやき</div> <div>鶏肉・キャベツ・玉葱・人参・しめじ・生姜・白味噌・本てり・酒・醤油・三温糖・食塩・ごま油</div> <div>・ツナとやさいのあえもの</div> <div>ツナ・もやし・きゅうり・米酢・醤油・上白糖・ごま油</div>	<div>20日</div> <div>・ソフトフランスパン</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・おまめのトマトシチュー</div> <div>ベーコン(K)・じゃが芋・玉葱・人参・大豆・枝豆・ダイストマト・にんにく・生クリーム・コンソメ・ピーフシチュールウ・ウスターソース・食塩・こしょう・米油</div> <div>★たらのスモークやき</div> <div>助宗鱈 スモーク漬</div> <div>・にんじんのソテー</div> <div>ささみフレーク・玉葱・人参・コンソメ・醤油・食塩・こしょう・米油</div>				
<div>23日</div> <div></div>	<div>24日</div> <div>・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・こうやどうふとほうれんそうのみそしる</div> <div>高野豆腐・ほうれん草・かつおだし・白味噌</div> <div>・とりのからあげ</div> <div>幼小2個・中3個</div> <div>若どり唐揚げ・キャノーラ油</div> <div>★キャベツのわふうソテー</div> <div>ハム・キャベツ・玉葱・人参・コーン・コンソメ・醤油・三温糖・こしょう・米油</div>	<div>25日</div> <div>・ポークカレー</div> <div>精白米・麦・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・生姜・にんにく・カレールー(B・I)・米油</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・ふくじんづけ</div> <div>福神漬</div> <div>・フルーツポンチ</div> <div>黄桃缶・パイン缶・カットゼリー(梨・シャインマスカット)・ナタデココ</div> <div></div>	<div>26日</div> <div>・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ちゅうかスー</div> <div>人参・青梗菜・えのき茸・シャンタン・醤油・食塩・こしょう</div> <div>・ブルコギ</div> <div>豚肉・玉葱・人参・ピーマン・もやし・にんにく・コチュジャン・赤味噌・酒・醤油・三温糖・米油・でん粉</div> <div>・うましおサラダ</div> <div>キャベツ・人参・きゅうり・ドレッシング塩中華</div>	<div>27日</div> <div>お弁当の日</div> <div>別海コーヒー牛乳がつきます☆シ</div> <div></div>				
<div>30日</div> <div>・ほうとうふううどん</div> <div>うどん・鶏肉・油揚げ・大根・人参・ごぼう・長葱・ひとくちいもち南瓜・かつおだし・白味噌・めんつゆ・本てり・醤油・食塩・米油</div> <div>・べつかいぎゅうにゅう ・いわしフライ</div> <div>いわしフライ・キャノーラ油</div> <div>・くろまめ</div> <div>北海道黒豆</div>	<div>令和8年度 別海町学校給食センター</div> <div>11がっのこんだて</div> <div></div>			<div>～11月 今日は何の日?～</div> <div>・1日…紅茶の日</div> <div>・3日…みかんの日、調味料の日</div> <div>・5日…いいいんごの日、ごまの日</div> <div>・11日…チーズの日、もやしの日、ラ・フランスの日</div> <div>・15日…昆布の日</div> <div>・17日…れんごんの日</div> <div>・23日…お赤飯の日</div> <div>・24日…和食の日</div>	<div></div> <div>♪ べつかい給食が登場します ♪</div> <div>11月11日は「べつかい給食」です！</div> <div>「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。</div> <div>今回使われている別海町産の食材は、「別海産鮭」と「別海バター」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♪</div> <div></div>			
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。	小	エネルギー：625kcal	たんぱく質：25.3g	脂質：20.8g	中	エネルギー：770kcal	たんぱく質：30.3g	脂質：24.0g