

4月 給食だより

献立	食材			調味料	献立	食材			調味料
	熱やエネルギーのもと	からだ(肉・骨・血)をつくる	からだの調子を整える			熱やエネルギーのもと	からだ(肉・骨・血)をつくる	からだの調子を整える	
8(水) ご飯 ポークカレー 大根と海藻のサラダ オレンジ	ご飯	じゃが芋 小麦粉 油	豚肉	人参 玉葱 にんにく 生姜	ケチャップ ソース スープストック カレールウ	ご飯	パン		
	油 砂糖	ハム 昆布 わかめ ふのり まわかめ	大根 胡瓜 人参	酢 醤油	ハンバーグの 和風オニオンソース (ハンバーグ)	バター 油	生クリーム 牛乳 脱脂粉乳	コーン 玉葱 パセリ	ホワイトルク コンソメ コーンポタージュルー 胡椒
					まわかめのサラダ	(じゃが芋 豚脂 油脂) 澱粉 砂糖	(鶏肉 豚肉)	玉葱	(ケチャップ 野菜ペースト) 酒 醤油 みりん
9(木) 野菜味噌ラーメン フライドポテト ミニトマト(2ケ)	ラーメン	豚肉 つと まわかめ 味噌	生姜 にんにく 人参 玉葱	味噌ラーメンスープ 鶏ガラスープ	ご飯	ご飯	白玉もち	鶏肉 つと 大根 人参	鰹削りだし みりん 昆布だし 酒 醤油
	じゃが芋 油		白菜 長葱 もやし		白玉汁	砂糖	ほっけ	にんにく	酒 みりん 醤油 コチュジャン 豆板醤
			ミニトマト		ほっけのピリ辛焼き	じゃが芋 砂糖 油	豚肉	こんにやく 人参 玉葱 いんげん	酒 みりん 醤油
10(金) ご飯 野菜の味噌汁 豚肉の生姜焼き 大豆の五目煮	ご飯	じゃが芋	油揚げ 味噌	大根 人参 白菜 長葱	昆布だし 鰹削りだし	ご飯	砂糖 油	豆腐 豚肉 味噌	椎茸 人参 長葱 枝豆
	砂糖	豚肉	生姜	酒 醤油 みりん	麻婆豆腐	澱粉 ごま油	豚脂 ごま油	豚肉 鶏肉	キャベツ にんにく 生姜
	砂糖 油	大豆 ひじき さつま揚げ	人参 ごぼう	みりん 醤油 酒	焼きぎょうざ(2ケ)	小麦粉 油	大豆粉	大豆	にら 生姜 がらエキス
13(月) スライスパン ミネストローネ 鶏肉のマスタード焼き コーンソテー 大豆チョコクリーム	パン				ご飯	ご飯	ラーメン	豚肉 つと まわかめ	玉葱 白菜 人参 長葱
	マカロニ じゃが芋 油	豚肉	玉葱 人参 キャベツ パセリ にんにく トマト	ケチャップ ワイン 鶏ガラスープ コンソメ 胡椒	野菜醤油ラーメン	油	油	チーズ	人参 長葱 生姜 にんにく もやし
	マヨネーズ 油	鶏肉	マスタード ワイン 胡椒	コンソメ 胡椒	いももちびざ (いももち)	砂糖 油	大豆粉		キャベツ にら 生姜
14(火) ご飯 厚揚げとわかめの味噌汁 まぐろメンチカツ(ソースかけ) 切干大根の炒め煮	ご飯				ご飯	ご飯	(じゃが芋 澱粉 砂糖)		トマトミックスソース
	厚揚げ わかめ 味噌	大根 長葱 人参 しめじ	昆布だし 鰹削りだし	肉団子のスープ (肉団子)	わかめ	わかめ	ご飯	油	酒 胡椒 塩ラーメンスープ
	パン粉 油 砂糖 小麦粉	まぐろ ほたてエキス	みりん 醤油 ソース	大豆入り カレーコロッケ	油	油	油	油	カレー粉
15(水) ご飯 すき焼き煮 北海道コーンのすりみ焼き 小松菜とキャベツのごま和え	ご飯				ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	
	砂糖	豚肉	白滝 白菜 人参 長葱	みりん 醤油	肉団子のスープ (肉団子)	(澱粉 油)	(鶏肉 豚肉)	(玉葱)しめじ 大根 人参	酒 胡椒 塩ラーメンスープ
	油	焼き豆腐	たまご茸 玉葱		大豆入り カレーコロッケ	油	油	油	酒 胡椒
16(木) きつねうどん ごぼうサラダ・マヨネーズ(卵なし) パン缶	うどん	鶏肉 つと 油揚げ 高野豆腐	小松菜 人参 長葱 しめじ	醤油 酒 みりん 昆布だし 鰹削りだし	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	
	マヨネーズ	ハム	ごぼう 胡瓜 人参	醤油 胡椒	さばの塩焼き	油	油	油	酒 みりん
			パン		大根のそぼろ煮	砂糖 油	豚肉	大根 人参	醤油 みりん
17(金) ご飯 ワンタンスープ 照り焼き肉団子(2ケ) ピビンバ	ご飯				ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	
	ワンタン皮	鶏肉	白菜 人参 長葱 干椎茸	鶏ガラスープ 胡椒 スープストック 醤油	五目うどん	うどん	うどん	鶏肉 竹輪 高野豆腐	干椎茸 人参
	豚脂 砂糖 油	鶏肉 豚肉 大豆	玉葱 にんにく 生姜	酒 酢 醤油 ウスターソース	揚げたご焼き(2ケ)	砂糖	砂糖	砂糖	酒 醤油 みりん 鰹削りだし 昆布だし

※ 物資の都合等により、献立や材料の一部を変更する場合がありますので、ご了承ください。
 ※ 牛乳は、毎日付きます。
 ※ ()が付いている食材は、加工品に含まれている食材です。
 ※ はしは、家庭より持参しましょう。
 ◎ 食物アレルギー食品の確認には「詳しい献立表(アレルギー表)」をご覧ください。



給食1食あたりの
エネルギーとたんぱく質を
表示しています。

~中学校給食の摂取基準~
 エネルギー:830Kcal
 たんぱく質:学校給食による摂取エネルギー全体の13~20%
 (範囲27.0~41.5g)

おしらせ

今年度の恵庭市の学校給食は、国の物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を活用しています。