

27年度 3月のこんだて

別海町学校給食センター

<p>【ラッキーデー】</p>  <p>5月から始まったラッキーデー。最終日は3月14日です。全38回約750人に当たったことになり。当たった人は、ちょっとウキウキ気分になりましたか♪</p>	<p>1日 <桃の節句メニュー></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごこくまいごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・こうはくもちのすましじる ・はながたとうふハンバーグ ・もやしとこまつなのツナあえ ・ひなまつりデザート <p>精白米・五穀米(大麦・もち玄米・黒米・もちきび・ひえ) 紅白餅・人参・干椎茸・豆腐・ほうれん草・なると・薄口醤油・めんつゆ・かつおだし・根昆布・塩・本てり 花型豆腐ハンバーグ・醤油・三温糖・本てり・でん粉 もやし・小松菜・ツナ・醤油・上白糖 ひなゼリーミニ</p> <p>幼1個・小中2個</p>	<p>2日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・じゃがいもとわかめのみそしる ・さけフライ ・カラフルきんぴら <p>じゃが芋・わかめ・かつおだし・白味噌 鮭フライ・米油 ごぼう・人参・ピーマン・コーン・さつま揚げ・醤油・三温糖・酒・本てり・白ごま・ごま油</p>	<p>3日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・あつあげとだいこんのみそしる ・ぶたにくしょうがやき ・いそかあえ <p>厚揚げ・大根・かつおだし・白味噌 豚肉・酒・玉ねぎ・しょうが・醤油・三温糖・本てり・米油 ほうれん草・人参・海苔・醤油・上白糖</p>	<p>4日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コッペパン ・べっかいぎゅうにゅう ・クラムチャウダー ・かぼちゃチーズフライ ・きゃべつとぶたにくのソテー <p>ベーコン・玉ねぎ・人参・あさり水煮・別海バター・別海牛乳・小麦粉・チキンコンソメ・塩・こしょう・パセリ かぼちゃチーズフライ・米油 きゃべつ・パプリカ・豚肉・にんにく・チキンコンソメ・醤油・塩・こしょう・米油</p>
<p>7日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごもくうどん ・べっかいぎゅうにゅう ・いかてんぷら ・からしあえ <p>うどん麺・なると・油揚げ・豚肉・人参・長ねぎ・小松菜・干椎茸・めんつゆ・本てり・かつおだし・醤油・塩 いか天ぷら・米油 もやし・きゅうり・人参・ささみ・醤油・上白糖・洋辛子</p> <p>うどんにのせてたべてね♪</p>	<p>8日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・ねぎとあぶらあげのみそしる ・しおにくじゃが ・きりぼしだいこんのナムル <p>長ねぎ・油揚げ・かつおだし・白味噌 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・いんげん・つきこん・にんにく・チキンコンソメ・酒・塩・こしょう・三温糖・別海バター・米油 切干大根・人参・ほうれん草・白ごま・醤油・上白糖・米酢・ごま油</p>	<p>9日 <卒業祝いメニュー></p> <ul style="list-style-type: none"> ・カツカレー ・べっかいぎゅうにゅう ・ふくじんづけ ・そつぎょう ・いわいデザート <p>精白米・麦・豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・にんにく・しょうが・カレールー・とんかつ・米油 福神漬け お祝いクレープ</p>	<p>10日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・はくさいとたけのこのスープ ・わかどりのからあげ ・チャプチェ <p>白菜・竹の子・人参・干椎茸・鶏卵・鶏だし・オイスターソース・醤油・酒・塩 若鶏の唐揚げ・米油 豚肉・春雨・人参・ニラ・ピーマン・干椎茸・生姜・にんにく・長ねぎ・三温糖・醤油・酒・豆板醤・白ごま・塩・こしょう・ごま油</p>	<p>11日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あげパン ・べっかいぎゅうにゅう ・ラビオリのスープ ・ミートオムレツ ・キャロットサラダ <p>ラビオリ・玉ねぎ・じゃが芋・人参・マッシュルーム・にんにく・チキンコンソメ・塩・こしょう・米油 ミートオムレツ 人参・きゃべつ・ツナ・コーン・米油・上白糖・米酢・塩・こしょう</p>
<p>14日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・やさいたっぷりみそラーメン ・べっかいぎゅうにゅう ・やさいコロッケ ・オレンジゼリー <p>中華麺・なると・味付メンマ・長ねぎ・もやし・きゃべつ・玉ねぎ・人参・豚肉・ラーメンスープ・鶏がら・豚骨・煮干・塩 野菜コロッケ・米油 オレンジゼリー</p>	<p>15日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・とうふとわかめのみそしる ・うまに ・おかかマヨあえ <p>豆腐・わかめ・長ねぎ・かつおだし・白味噌 ごぼう・鶏肉・人参・れん根・こんにゃく・干椎茸・なると・醤油・三温糖・本てり・かつおだし・米油 白菜・焼き竹輪・かつお節・白ごま・エッグケアマヨネーズ・醤油</p>	<p>16日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピピンバどん ・べっかいぎゅうにゅう ・かにボールスープ ・さきさきチーズ <p>精白米・豚肉・生姜・にんにく・味付メンマ・白ごま・酒・本てり・豆板醤・赤味噌・三温糖・醤油・小松菜・もやし・人参・醤油・上白糖・白ごま・ごま油 かにボール・白菜・干椎茸・シャンタン・醤油・塩・こしょう さきさきチーズ</p>	<p>17日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・えのきとちんげんさいのみそしる ・さばみそに ・だいこんとこんにゃくのそばろに <p>えのき茸・青梗菜・かつおだし・白味噌 さば味噌煮 大根・人参・こんにゃく・豚肉・生姜・醤油・酒・本てり・三温糖・米油</p>	<p>18日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こくとうパン ・べっかいぎゅうにゅう ・ウインナーとやさいのスープ ・チキントマトに ・やさいサラダ <p>じゃが芋・玉ねぎ・人参・ウインナー・チキンコンソメ・塩・こしょう 鶏肉・塩・こしょう・玉ねぎ・ピーマン・にんにく・ケチャップ・トマトソース・ウスターソース・三温糖・オリーブ油・でん粉 きゃべつ・人参・もやし・きゅうり・和風ドレッシング</p>
 <p>1年間ありがとうございました</p>	<p>22日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・たまねぎとこうやどうふのみそしる ・チキンみそかつ ・スタミナキムチいため <p>玉ねぎ・高野豆腐・かつおだし・白味噌 チキン味噌かつ・米油 豚肉・きゃべつ・もやし・人参・ニラ・キムチ・にんにく・醤油・三温糖・塩・キムチの素・米油・ごま油</p>	<p>23日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・いもだんごじる ・いわしのうめに ・こまつなサラダ <p>いも餅・ごぼう・人参・大根・長ねぎ・干椎茸・鶏肉・醤油・めんつゆ・塩・かつおだし いわしの梅煮 小松菜・ひじき・春雨・ロースハム・醤油・上白糖・米酢・ごま油</p>	<p>24日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・べっかいぎゅうにゅう ・おろしじる ・ぶたにくのしぐれに ・きゃべつのごまあえ <p>大根おろし・鶏肉・人参・長ねぎ・じゃが芋・しめじ・醤油・めんつゆ・塩・かつおだし 豚肉・こんにゃく・人参・ごぼう・生姜・醤油・三温糖・米油 きゃべつ・人参・ツナ・白ごま・上白糖・醤油</p>	<p>ご卒業</p> <p>おめでとうございます!</p> <p>みなさんが給食を食べるのもあと1ヶ月ですね。いろいろな思い出があるかと思えます。『食』という漢字は『人』を『良』くすると書きます。これからも『食べること』を大切に、健康で充実した毎日を送ってください。みなさんのますますのご活躍を期待しています!</p>