2019年度

振替休日

うどん・鶏肉・干椎茸・人参・小松菜・長ねぎ・本てり・醤油・めん

とりときのこのトマトスパゲティー

スパゲティ・ベーコン・オリーブ油・鶏肉・にんにく・たまねぎ・

んじん・しめじ・マッシュルーム・エリンギ・パセリ・トマト缶・ チャップ・トマトスープ・中濃ソース・ウスターソース・赤ワイン

中華麺・なると・豚肉・長ねぎ・もやし・きゃべつ・コーン・人参 味付けメンマ・鶏がら・タンメンのタレ・丸鶏がらスープ

うどんにの

せて食べて

やさいを

たっぷりたべよう!

ねり

4日

11B

きつね餅

・かしわうどん

つゆ・塩・かつおだし

きつねもち

ごまドレッシング 18日

・たまコロ

・りんご

カットりんご 25日

たま(玉ねぎ)コロ・米油

・こんさいサラダ

ごぼう・れん根・人参・ツナ・

・べつかいぎゅうにゅう

三温糖・塩・こしょう・コンソメ・米油

・べつかいぎゅうにゅう

・しおやさいラーメン

・べつかいぎゅうにゅう

フライドポテト・米油・青のり・塩

・あおのりポテト

・なしゼリー

和梨ゼリー

別海町学校給食センター



6日

・にしょくどん

・けんちんじる

・べつかいぎゅうにゅう

・むらさきいもチップス

豆腐・油揚げ・大根・人参・ごぼう・干椎

茸・米油・醤油・めんつゆ・塩・かつおだし

やし・人参・白ごま

今月は、27日に別海産の鮭の塩焼 きが登場します。5日、13日、2 2日の魚は骨まで食べられるよう加 こう 工してありますが、鮭には骨がつい ています。のどに刺さらないよう気 を付けましょう☆



ラツキー20

・べつかいぎゅうにゅう

高野豆腐・しめじ・かつおだし・白味噌

白菜・人参・白ごま・米酢・醤油・上白糖

・べつかいぎゅうにゅう

豆麩・玉ねぎ・かつおだし・白味噌

・ふとたまねぎのみそしる

・チキンバーベキュー

こうやどうふとしめじのみそしる

鶏肉・生姜・にんにく・醤油・酒・すりおろしりんご・三温糖・レモ

じゃが芋・玉ねぎ・人参・枝豆・白滝・豚肉・醤油・三温糖・本て

焼き竹輪・きゃべつ・人参・エッグケアマヨネーズ・白味噌・醤油

7日

ン果汁

14日

・ごはん

ラッキー20

骨まで食べ

られるよ!

・ごはん

・ごまずあえ

・にくじゃが

・みそマヨサラダ

このマークがついた首の どこかに、型抜きした食 ばい 材が20個だけ入ってい るよ! 確率は約1800分 の20!!当たった人は

ラッキー☆

1日

- ・バターステッキパン
- べつかいぎゅうにゅう
- ・トマトスープ

 ジャが芋・人参・玉ねぎ・ベーコン・トマト缶・にんにく・ウスター ノース・コンソメ・醤油・塩・こしょう・パセリ・米油

・マヨたまカツ

マヨたま(卵)カツ・米油

- ・コッペパン ・メープル&マーガリン

・チリコンカン

豚肉・にんにく・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・ミックスピーン ズ・グリンピース・トマト缶・チリパウダー・ケチャップ・中濃ソー

・グリーンサラダ

15日

- ・こくとうパン
- べつかいぎゅうにゅう
- ・クラムチャウダー

ベーコン・玉ねぎ・人参・あさり・別海バター・別海牛乳・小麦粉

ラッキー20

ベジタブルソテー

- ・べつかいぎゅうにゅう
- ・さつまいものシチュー

- フライドフィッシュ 幼1個・小中2個

塩・こしょう・米油

29日

べんとう ひ お弁当の日 *別海牛乳がつきます*



• こまつなとコーンのバターソテー

小松菜・人参・コーン・別海バター・醤油・塩・こしょう

- べつかいぎゅうにゅう
- ・コンソメスープ

ベーコン・きゃべつ・玉ねぎ・人参・コンソメ・塩・こしょう

ス・トマトピューレ・塩・こしょう・米油

ブロッコリー・きゅうり・和風ドレッシング

コンソメ・パセリ・塩・こしょう

・なすとトマトのグラタン

もやし・キャベツ・パプリカ・鶏肉・米油・塩・こしょう・醤油・コ

22日

- ・かぼちゃパン

さつま芋・人参・玉ねぎ・鶏肉・別海バター・別海牛乳・小麦粉・コ ンソメ・塩・こしょう・パセリ

- フライドフィッシュ・米油
- ・やさいのカレーいため
- きゃべつ・玉ねぎ・パプリカ・ウインナー・カレー粉・コンソメ・



ナストマトグラタン

・ごはん

21日

28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

・てりやきハンバーグ

ハンバーグ・醤油・三温糖・本てり・でん粉

・じゃがきんぴら

じゃがいも・ピーマン・竹の子・つきこん・ベーコン・白ごま・醤 油・三温糖・本てり・唐辛子粉・ごま油

27日

《べつかいきゅうしょく》

- ・ごはん
- ・べつかいぎゅうにゅう
- たまねぎとたまごのみそしる 玉ねぎ・鶏卵・かつおだし・白味噌

・さけのしおやき

引海産塩鮭(薄塩)

・やさいのみそバターいため

豚肉・きゃべつ・人参・ピーマン・生 姜・白味噌・醤油・酒・三温糖・でん 粉・別海バター

かもしれません。注意

骨がある

豚肉・玉ねぎ・長ねぎ・えのき茸・白滝・焼 き豆腐・醤油・三温糖・本てり・酒・米油

・べつかいぎゅうにゅう

わかめ・油揚げ・かつおだし・白味噌

・すきやきふうに

・きゅうりとだいこんのひたひた

わかめとあぶらあげのみそしる

きゅうり・大根・人参・醤油・米酢・上白糖・ごま油・かつお節・唐

高

脂質:21.2g

エネルギー: 682kcal たんぱく質: 25.4g

・やさいのふりかけ

ラッキー20

エネルギー: 794kcal たんぱく質: 29.3g 脂質:23.7g



・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

ミートボールカレー

く・米油・カレールウ(B・I)

・ふくじんづけ

ゼリー・別海ヨーグルト

べつかいぎゅうにゅう

・フルーツヨーグルトあえ

べつかいぎゅうにゅう

えのき茸・小松菜・シャンタン・醤油・塩・こしょう

・えのきのスープ

・はるさめサラダ

・チンジャオロース

・さんまのしょうがに

さんまの生姜煮

12日

19日

・ごはん

5日

・いそに ひじき・つきこん・ごぼう・人参・さつま揚げ・醤油・三温糖・酒 米油・ごま油

精白米・麦・ミートボール・じゃが芋・玉ねぎ・人参・生姜・にんに

みかん缶・白桃缶・パイン缶・バナナ・レモン果汁・はちみつレモン

豚肉・醤油・酒・ピーマン・竹の子・生姜・にんにく・三温糖・塩 オイスターソース・丸鶏がらスープ・米油・ごま油・でん粉

13日 ・ごはん

20日

紫芋チップス

べつかいぎゅうにゅう

豚肉・生姜・酒・本てり・赤味噌・三温糖・醤油・米油・小松菜・

・ほうれんそうととうふのみそしる まうれん草・豆腐・かつおだし・白味噌

・かれいのからあげ Pしょうゆ

黒かれいの唐揚げ・米油

・きりぼしだいこんのにもの

切干大根・人参・つきこん・さつま揚 げ・醤油・本てり・三温糖・米油

精白米・炊き込みわかめ ・わかめごはん ・べつかいぎゅうにゅう

・あつあげとたまねぎのみそしる

享揚げ・玉ねぎ・かつおだし・白味噌 ・だいこんのふくめに

大根・人参・つきこん・鶏肉・いんげん・牛姜・醤油・本てり・三温 糖・かつおだし・米油

・おかかあえ

白菜・青梗菜・かつお節・醤油 春雨・きゅうり・人参・ささみ・醤油・米酢・上白糖・丸鶏がらス-

ラッキー20

プ・ごま油・白ごま 26日

- ・ごはん
- ・べつかいぎゅうにゅう
- ・はくさいスープ

・ポークチャップ

豚肉・塩・こしょう・赤ワイン・玉ねぎ・ピーマン・ケチャップ・中 農ソース・醤油・三温糖・でん粉・米油

白菜・人参・干椎茸・醤油・シャンタン・塩・こしょう

・アーモンドあえ

ちやし・小松菜・アーモンド・上白糖・醤油

エネルギー: 649kcal たんぱく質: 24.7g 脂質:21.0g

脂質:20.7g

〈給食費は未払いのないようにお願いします。〉

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: 613kcal たんぱく質: 23.8g

中

