

1日
 ・ちゃんぽんふうラーメン
 中華麺・豚肉・えび・いか・なると・干椎茸・人参・玉ねぎ・キャベツ・もやし・生姜・ちゃんぽんスープの素・米油

・べつかいぎゅうにゅう
 ・ぎょうざ 幼小2個・中3個
 焼き餃子18（にんにく抜き）

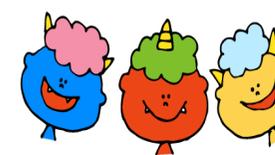
・アセロラゼリー
 アセロラゼリー



2日 《せつぶんこんだて》
 ・きんぴらどん
 精白米・豚肉・さつまいも揚げ・白滝・干椎茸・ごぼう・人参・白いりごま・醤油・三温糖・本てり・酒・米油

・べつかいぎゅうにゅう
 ・とうふとねぎのみそしる
 豆腐・長ねぎ・かつおだし・白味噌

・せつぶんまめ
 黒糖福豆



3日
 ・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

・おろしハンバーグ
 ハンバーグ・大根おろし・醤油・上白糖・本てり・酒・片栗粉

・こまつなとコーンのソテー
 小松菜・ホールコーン・ベーコン・別海バター・醤油・コンソメ・塩・こしょう

4日
 ・ごはん
 ・べつかいぎゅうにゅう
 ・だいこんとにんじんのみそしる
 大根・人参・かつおだし・白味噌

・さけフライ
 北海道産秋鮭フライ・キャノーラ油

・ピリからいため
 豚肉・キャベツ・ピーマン・にんにく・赤味噌・酒・醤油・三温糖・豆板醤・米油

5日
 ・ココアパン
 ・べつかいぎゅうにゅう
 ・ポトフ
 ジャガイモ・玉ねぎ・人参・ほうれん草・ウインナー・コンソメ・塩・こしょう

・ミートボールのトマトに
 ミートボール・キャベツ・グリーンピース・ケチャップ・ウスターソース・三温糖・塩・こしょう・オリーブ油

・さつまいもサラダ
 さつまいもサラダ



8日
 ・クリームスパゲティ
 スパゲティ・鶏肉・ベーコン・玉ねぎ・ほうれん草・しめじ・にんにく・別海牛乳・別海バター・生クリーム・シチューミクス・ベジメレルウ・コンソメ・塩・こしょう・小麦粉・オリーブ油

・べつかいぎゅうにゅう
 ・やさいコロック
 野菜コロック・キャノーラ油

・ストロベリーカスタードタルト
 ストロベリーカスタードタルト

9日
 ・ハヤシライス
 精白米・豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・生姜・にんにく・ブルーンエキス・ケチャップ・ウスターソース・赤ワイン・コンソメ・醤油・三温糖・ハヤシフレーク・カレー粉・カレールウ（D）・米油

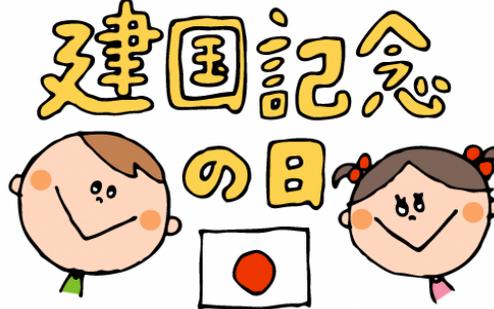
・べつかいぎゅうにゅう
 ・イタリアンサラダ
 キャベツ・きゅうり・パプリカ・ホールコーン・イタリアンドレッシング

・とうにゅうプリン
 とろけるプリン（豆乳）

10日
 ・ごはん
 ・べつかいぎゅうにゅう
 ・ぐたくさんじる
 豆腐・干椎茸・人参・ほうれん草・長ねぎ・かつおだし・白味噌

・さんまのかばやしき 幼小2枚・中3枚
 さんまの蒲焼き

・たたききゅうり
 きゅうり・白いりごま・醤油・上白糖・ごま油・一味唐辛子

11日
 建国記念の日


12日
 ・コッペパン
 ・べつかいぎゅうにゅう
 ・とりにくとえのきのスープ
 鶏肉・人参・えのきたけ・青梗菜・長ねぎ・シャンタン・醤油・塩・米油

・ほたてフライ 幼小2個・中3個
 北海道産ほたて貝柱フライ・キャノーラ油

・タルタルソース
 タルタルソース

・コールスローサラダ
 キャベツ・人参・ホールコーン・コールスロードレッシング

15日 《バレンタインこんだて》
 ・ハートのごもくうどん
 うどん・鶏肉・なると・油揚げ・干椎茸・小松菜・長ねぎ・ハート型人参・かつおだし・醤油・めんつゆ・本てり・塩

・べつかいぎゅうにゅう
 ・きつねもち
 きつねもちR（たれ付き）

・ガトーショコラ
 お米deガトーショコラ



16日
 ・キムチいりビビンバどん
 精白米〔肉〕豚肉・生姜・にんにく・酒・本てり・豆板醤・赤味噌・三温糖・醤油〔野菜〕小松菜・もやし・人参・キムチ・上白糖・塩・ごま油

・べつかいぎゅうにゅう
 ・わかめスープ
 カットわかめ・玉ねぎ・白いりごま・シャンタン・醤油・塩・こしょう

・チーズ
 型抜きチーズ

17日
 ・ごはん
 ・べつかいぎゅうにゅう
 ・のっぺいじる
 鶏肉・大根・人参・ごぼう・小松菜・干椎茸・かつおだし・醤油・酒・塩・片栗粉・米油

・ほっけザンギ 2個
 北海道ザンギ風ほっけ唐揚げ・キャノーラ油

・あつあげのみそいため
 豚肉・厚揚げ・干椎茸・玉ねぎ・人参・ピーマン・生姜・にんにく・赤味噌・醤油・酒・本てり・三温糖・ごま油・米油



18日
 ・ごはん
 ・べつかいぎゅうにゅう
 ・きのこのみそしる
 なめこ・舞茸・えのき・長ねぎ・かつおだし・白味噌

・とりにくとさつまいものにも
 鶏肉・さつまいも・むぎ枝豆・生姜・白いりごま・醤油・三温糖・片栗粉・米油

・みそマヨあえ
 焼き竹輪・キャベツ・人参・エッグケアマヨネーズ・醤油・白味噌

19日
 ・バターパン
 ・べつかいぎゅうにゅう
 ・ちゅうかふうコーンスープ
 ホールコーン・玉ねぎ・干椎茸・スイートコーンペースト・シャンタン・塩・片栗粉

・ミートオムレツ
 Caたっぷりオムレツ（トマトミート）

・バジルポテト
 フライドポテト・キャノーラ油・ウインナー・人参・米油・ハーブシーズニング

22日
 ・みそやさいラーメン
 中華麺・豚肉・なると・味付メンマ・キャベツ・玉ねぎ・人参・もやし・長ねぎ・味噌ラーメンスープ・鶏ガラ・豚骨・煮干

・べつかいぎゅうにゅう
 ・たこやき 幼小2個・中3個
 たこ焼き・キャノーラ油・中濃ソース・トマトソース・上白糖

・メープルパンケーキ
 メープルパンケーキ

23日
 天皇誕生日


24日
 ・ごはん
 ・べつかいぎゅうにゅう
 ・はくさいとあぶらあげのみそしる
 白菜・油揚げ・かつおだし・白味噌

・しぐれに
 豚肉・こんにゃく・ごぼう・人参・生姜・醤油・三温糖・酒・米油

・きりぼしだいこんのツナごまあえ
 切干大根・人参・小松菜・ツナ・白すりごま・エッグケアマヨネーズ・醤油・上白糖・米酢・丸鶏ガラスープ・ごま油

25日
 ・ほたてカレー
 精白米・麦・野付産ほたて・じゃが芋・人参・玉ねぎ・生姜・にんにく・カレールウ（B・I）・米油

・べつかいぎゅうにゅう
 ・ふくじんづけ
 福神漬け

・あおぞらゼリー
 カットゼリー（サイダー風）・ナタデココ



26日
 ・ミルクパン
 ・べつかいぎゅうにゅう
 ・ブラウンシチュー
 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・いんげん・生姜・にんにく・赤ワイン・トマトピューレ・コンソメ・DXビーフシチュールウ・生クリーム・米油

・コーンフレークチキン
 鶏肉・塩・こしょう・エッグケアマヨネーズ・コーンフレーク

・やさいソテー
 ベーコン・キャベツ・もやし・ピーマン・パプリカ・コンソメ・醤油・塩・こしょう・米油

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：639kcal たんぱく質：25.5g 脂質21.0g

中 エネルギー：674kcal たんぱく質：26.3g 脂質21.2g

高 エネルギー：707kcal たんぱく質：27.1g 脂質21.5g

中学 エネルギー：823kcal たんぱく質：31.3g 脂質24.2g

〈給食費は未払いのないようにお願いします。〉