

令和7年度

2がつのこんだて

別海町学校給食センター

2日 ・かんさいふううどん うどん・鶏肉・油揚げ・人参・ほうれん草・長葱・関西うど んだし・かつおだし・本てり・塩 ・べつかいぎゅうにゅう ・きつねもち きつねもち（たれ付き） ・チョコクレープ フレンスクレープ（チョコ） 	3日 【節分メニュー】 ・ドライカレー 精白米・麦・豚肉・大豆ミート・玉葱・人参・グリーンピー ス・ソフリット（玉葱・人参・セロリ）・生姜・にんにく・ カレールウ（B・I）・カレー粉・ケチャップ・ウスターソー ス・赤ワイン・コンソメ・三温糖・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・さっぱりあえ キャベツ・人参・青じそドレッシング ・こくとうふくまめ 黒糖福豆 	4日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・トックスープ ベーコン・トック・大根・青梗菜・長葱・干椎茸・丸鶏がら スープ・醤油・塩・こしょう ・プルコギ 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 ・たたききゅうり きゅうり・白ごま・粉唐辛子・醤油・上白糖・ごま油	5日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・えのきとわかめのみそしる えのき茸・カットわかめ・かつおだし・白味噌 ・さばのカレーに さばの和風カレー煮 ・ちくわとやさいのわふうバターいため 焼き竹輪（N）・ほうれん草・コーン・しめじ・別海バター・ めんつゆ・醤油・塩・こしょう	6日 ・ソフトフランスパン ・りんご& ・べつかいぎゅうにゅう マーガリン ・ブラウンシチュー 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・いんげん・生姜・にんにく・ トマトピューレ・生クリーム・ビーフシチュールウ・赤ワイ ン・コンソメ・米油 ・のりしおコロッケ ポテトコロッケ（のり塩）・キャノーラ油 ・ケチャップいため ベーコン（N）・ツナ・玉葱・ピーマン・しめじ・ケチャッ プ・ウスターソース・コンソメ・醤油・三温糖・塩
9日 ・とんこつラーメン 中華麺・豚肉・なると・白菜・人参・もやし・長葱・豚骨 ラーメンスープ・鶏ガラ・豚骨・塩 ・べつかいぎゅうにゅう ・ぎょうざ 焼き目付き餃子 ・あまなつフレッシュ 国産あまなつフレッシュ 幼1個・小中2個	10日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・もやしのちゅうかスープ ハム・味付メンマ・もやし・長葱・シャンタン・醤油・塩・ こしょう ・にくだんごのすぶた ミートボール・玉葱・人参・ピーマン・たけのこ・干椎茸・ ケチャップ・オイスターソース・りんご酢・酒・薄口醤油・ 三温糖・塩・米油・でん粉 ・くらげあえ 中華くらげ・キャベツ・人参・りんご酢・醤油・上白糖・ご ま油	11日 建国記念 の日 	12日 ・おやこどん 精白米・鶏肉・鶏卵・なると・玉葱・人参・グリーンピース・ 干椎茸・かつおだし・本てり・醤油・三温糖・米油・でん粉 ・べつかいぎゅうにゅう ・あつあげとこまつなのみそしる 厚揚げ・小松菜・かつおだし・白味噌 ・みかん みかん 	13日 ・あげパン ・べつかいぎゅうにゅう ・ABCスープ ウインナー・白菜・玉葱・コーン・パセリ・アルファベット マカロニ・コンソメ・醤油・塩・こしょう・米油 ・ジャークチキン 鶏肉・生姜・にんにく・ケチャップ・カレー粉・オールスパ イス・塩・こしょう ・じゃがいものガーリックソテー ベーコン（N）・じゃが芋・人参・アスパラ・にんにく・コン ソメ・醤油・粗びきこしょう・オリーブ油
16日 ・スパカツ スパゲティ・オリーブ油・【ソース】豚肉・オニオンソ テー・玉葱・人参・ミートソース・にんにく・ケチャップ・デ ミグラスソース・ウスターソース・三温糖・塩・こしょう・ 米油 【カツ】お弁当かつ・キャノーラ油 ・べつかいぎゅうにゅう ・さつまいもスティック さつまいもスティック	17日 ・ほたてカレー 精白米・麦・野付産ほたて・じゃが芋・玉葱・人参・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 ・フルーツしらたま 白玉・パイン缶・黄桃缶・ゼリー（ぶどう・りんご）・ナタ デココ   白玉はよく噛んで食べましょう★	18日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・こうやどうふとしめじのみそしる 高野豆腐・しめじ・かつおだし・白味噌 ・みそだれチキン 鶏肉・玉葱・ピーマン・生姜・にんにく・豆板醤・エッグケ アマヨネーズ・赤味噌・酒・醤油・三温糖・米油 ・ポリポリあえ つぼ漬・白菜・ほうれん草・醤油・ごま油	19日 ・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ちんげんさいとふのみそしる 青梗菜・豆麩・かつおだし・白味噌 ・たらのかすづけやき たら粕漬 ・みそおでんふう がんも・さつま揚げ・こんにゃく・結び昆布・大根・人参・ 生姜・かつおだし・根昆布・赤味噌・本てり・三温糖・米油	20日 ・コッペパン ・べつかいぎゅうにゅう ・いんげんまめのシチュー 鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・マッシュルーム・いんげん豆 ペースト・別海バター・別海牛乳・小麦粉・コンソメ・塩・ こしょう ・とろ〜りチーズハンバーグ とろ〜りチーズハンバーグ ・やさいのカレーソテー ウインナー・キャベツ・ピーマン・パプリカ・カレー粉・コ ンソメ・塩・こしょう・米油 
23日 天皇誕生日 	24日 ・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 ・レモンのささみフライ 幼小2個・中3個 薫るレモンのささみフライ・キャノーラ油 ・ピリからとろみに 豚肉・厚揚げ・緑豆春雨・白菜・豆板醤・丸鶏がらスープ・ 白味噌・酒・醤油・三温糖・ごま油・でん粉	25日 ・ごはん ・やさいふりかけ ・べつかいぎゅうにゅう ・なめこととうふみそしる なめこ・豆腐・かつおだし・白味噌 ・とりにくと さつまいものごまてりやき 鶏肉・さつま芋・白ごま・黒ごま・酒・本てり・醤油・三温 糖・米油 ・スパゲティサラダ スパゲティ・ハム・人参・きゅうり・エッグケアマヨネー ズ・塩・こしょう・米油	26日 ・ぎゅうどん 精白米・牛肉・白滝・玉葱・人参・生姜・酒・本てり・醤 油・三温糖・米油 ・べつかいぎゅうにゅう ・わかめスープ カットわかめ・玉葱・白ごま・シャンタン・醤油・塩・こ しょう ★シュークリーム べつかい牛乳シュークリーム 	27日 ・バターリッチパン ・べつかいぎゅうにゅう ・かぼちゃニョッキのクリームに ベーコン（K）・フチかぼちゃもち・玉葱・人参・パセリ・別 海バター・別海牛乳・小麦粉・コンソメ・塩・こしょう ・ハムチーズカツ ハムチーズカツ・キャノーラ油 ・カラフルサラダ キャベツ・きゅうり・パプリカ・コーン・米酢・上白糖・ 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・たんばく質・脂質を記載しています。	低 エネルギー：631kcal たんばく質：25.8g 脂質：23.2g	中 エネルギー：666kcal たんばく質：26.6g 脂質：23.5g	高 エネルギー：698kcal たんばく質：27.3g 脂質：23.8g	中 学 エネルギー：819kcal たんばく質：31.7g 脂質：27.1g

～ 2月 加工品原材料表 ～

2日 く 関西うどんだし 〉

醤油・食塩・砂糖・発酵調味料・削り節（かつお・あじ・うるめ）・煮干エキス・醸造酢・煮干・かつお節粉末・まぐろエキス・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（キサンタンガム）

【一部に小麦・大豆・かつお・あじ・うるめ・まぐろ・いわしを含む】

く きつねもちR(たれ付き) 〉

油揚げ・でん粉・もち米粉・うるち米粉・水・凝固剤・【たれ】醤油・みりん・砂糖・液状混合調味料・水

【一部に小麦・大豆を含む】

く フレンズクレープ（チョコ） 〉

豆乳・加工油脂・麦芽糖・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・植物油・米粉・水あめ・砂糖・ココアパウダー・大豆粉・醤油・水・加工でん粉・トレハロース・増粘剤（カードラン）・乳化剤・香料・安定剤（増粘多糖類）・カラメル色素・メタリン酸Na・ピロリン酸第二鉄・ベーキングパウダー・カロチノイド色素

【一部に大豆を含む】

3日 く ノンオイルドレッシング青じそ 〉

糖類（水あめ・砂糖）・醸造酢・たん白加水分解物・還元水あめ・発酵調味料・食塩・レモン果汁・酵母エキスパウダー・かつお節エキスパウダー・酵母エキス・魚醤・青じそ・香料・酸味料・増粘剤（キサンタンガム）・香辛料抽出物

【一部にかつおを含む】

く 黒糖福豆 〉

大豆・砂糖・寒梅粉ミックス（もち米・でん粉）・小麦粉・黒糖液・植物油脂・カラメル色素・膨張剤

【一部に小麦・大豆を含む】

4日 く トック（国産）パラっとタイプ 〉

米粉・食塩・酒精・pH調整剤・乳化剤・水

5日 く さばの和風カレー煮 〉

さば・【たれ】醤油・砂糖・みりん・昆布エキス・でん粉・カレー粉・オニオンエキス

【一部に小麦・大豆・さばを含む】

6日 く りんご&マーガリン 〉

【ソース】砂糖・りんごピューレ・濃縮りんご果汁・増粘剤（加工でん粉・増粘多糖類）・酸味料・酸化防止剤（ビタミンC）・香料・【マーガリン】食用植物油脂・食用精製加工油脂・食塩・バターミルクパウダー・乳化剤・香料・酸化防止剤（ビタミンE）・カロチノイド色素

【一部に乳・大豆・りんごを含む】

く ポテトコロッケ（のり塩） 〉

ばれいしょ・パン粉・食塩・砂糖・青のり・【皮】パン粉・バターミックス（小麦粉・米粉・粉末状大豆たん白・ぶどう糖・でん粉・パン粉・増粘多糖類）・植物油脂・水

【一部に小麦・大豆を含む】

9日 く 香煌豚骨ラーメンスープの素 〉

ポークエキス・醤油・食塩・水あめ・砂糖・オニオンエキス・ガーリックエキス・豚脂・ごま油・調味動物油脂・香辛料・調味料（アミノ酸等）・酒精・増粘剤（加工でん粉・キサンタンガム）

【一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む】

く 焼き目付き国産肉餃子SC18（鉄・Ca）R 〉

野菜（キャベツ・玉葱・にら）・食肉（豚肉・鶏肉）豚脂・でん粉加工食品・醤油・食塩・酵母エキス・砂糖・生姜ペースト・香辛料・皮（小麦粉・小麦グルテン・植物油脂・でん粉・大豆粉・ぶどう糖・食塩）・加工でん粉・炭酸Ca・トレハロース・ピロリン酸鉄・調味料（アミノ酸）・乳化剤・安定剤（タマリンド）

【一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む】

く 国産あまなつフレッシュ 〉

甘夏・砂糖・水溶性食物繊維・水・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料・ビタミンC・香料・クエン酸鉄Na

10日 く 中華くらげ 〉

くらげ・たん白加水分解物・砂糖・ごま油・醸造酢・ごま・食塩・醤油・水あめ・唐辛子・ソルビット・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・漂白剤（亜硫酸塩）

【一部に小麦・ごま・大豆を含む】

16日 く お弁当カツ（60） 〉

【具】豚肉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水・加工でん粉・トレハロース・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）・リン酸塩（Na）・乳化剤・【皮】パン粉・大豆粉・食塩・植物油脂・水・加工でん粉・増粘多糖類

【一部に小麦・大豆・豚肉を含む】

く さつまいもスティック 〉

さつまいも・砂糖・植物油脂

17日 く アレンジダイスゼリー・国産巨峰（鉄・VC） 〉

糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖）・ぶどう果汁・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料・香料・ビタミンC・着色料（クチナシ・紅麴）・クエン酸鉄Na

く アレンジダイスゼリー・国産りんご（食物繊維） 〉

りんご果汁・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖）・難消化性デキストリン・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料・香料

【一部にりんごを含む】

18日 く 極め漬つぼ漬 〉

大根・水あめ混合異性化糖・砂糖・醤油・食塩・醸造酢・アミノ酸液・煮干エキス・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・酸味料・酒精・カラメル色素・甘味料（甘夏・ステアビ）・加水

【一部に小麦・大豆・いわしを含む】

19日 く 助宗鱈 粕漬 〉

助宗鱈・粕

【一部にたらを含む】

く 一口がんも8 〉

豆腐・粉状大豆たん白・植物油脂・人参・でん粉・糖類（砂糖・ぶどう糖）・食塩・揚げ油（なたね油）・調味料（アミノ酸）・豆腐用凝固剤

【一部に大豆を含む】

20日 く とろーりチーズハンバーグ60 〉

鶏肉・玉葱・粒状植物性たん白・豚脂・乳等を主要原料とする食品（チーズ・動物油脂・その他）・つなぎ（パン粉・粉末状植物性たん白）・醤油・食塩・砂糖・発酵調味料・たん白加水分解物・香辛料・植物油脂・加工でん粉・安定剤（加工でん粉・増粘多糖類）・調味料（アミノ酸）・キシロース・リン酸塩（Na・K）・乳化剤・着色料（カラメル・カロテノイド）・pH調整剤・香料

【一部に小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉を含む】

24日 く 薫るレモンのささみフライ 〉

鶏肉・玉葱・粒状大豆たん白・塩麴漬用調味料（米麴加工品・食塩・米発酵調味料・醸造酢・砂糖・魚醤・粉末酒粕・酵母エキス・味噌・寒天・増粘剤（加工でん粉・キサンタン）・調味料（有機酸）・甘味料製剤・水）・レモン果皮・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・香料・水・【衣】パン粉・バターミックス（小麦粉・米粉・植物油脂・食塩・砂糖・でん粉・パン粉・香辛料・粉末状大豆たん白・調味料（アミノ酸）・乳化剤製剤・増粘多糖類）【打ち粉】パン粉・加工でん粉製剤・水

【一部に小麦・大豆・鶏肉を含む】

25日 く ふりかけ やさい 〉

調味顆粒（砂糖・食塩・麦芽糖・小麦粉・かつお節粉・抹茶・醤油・かつお節エキス・酵母エキス）・ごま・味付大根葉・フレーク（小麦粉・でん粉・食塩・かぼちゃ・砂糖・植物油脂・ほうれん草・人参）・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・カロチノイド色素・酸化防止剤（ビタミンE）・酸味料

【一部に小麦・ごま・大豆・かつおを含む】

26日 く べつかい牛乳シュークリーム 〉

カスタードクリーム・ホイップクリーム・液卵・ファストスブレッド・菓子用粉（小麦粉・小麦でん粉）・シュクレ生地（小麦粉・マーガリン・砂糖・全卵）・小麦粉・砂糖・牛乳（生乳）・加糖練乳・糊科（加工でん粉・増粘多糖類）・グリシン・香料・カゼインNa・乳化剤・リン酸塩（Na）・乳清ミネラル・pH調整剤・酸化防止剤（VE）・カロチン色素

【一部に小麦・卵・乳・大豆を含む】

27日 く ベストサンド発色剤不使用 〉

【無塩せきソーセージ】豚肉・鶏肉・豚脂・玉葱・海藻ミネラル・食塩・砂糖・香辛料・ポークエキス・水・加工でん粉・ピロリン酸第二鉄・【チーズ】プロセスチーズ・乳化剤・【衣】パン粉・小麦粉・ショートニング・ぶどう糖・水・乳化剤

【一部に小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉を含む】

年間を通して使用する調味料・食材類の原材料・アレルギーは、別紙 配布の「令和7年度使用調味料・食材一覧表（保存版）」に記載されております。詳しくはそちらをご覧ください。

