

予定献立表

2021年2月
幕別町幕別学校給食センター

日 曜	献立名	おもな食品とそのはたらき		
		熱や力になる(黄)	おもに体をつくる(赤)	おもに体の調子をととのえる(緑)
1 月	ごはん 牛乳	米	牛乳	
	みそ汁		油揚げ わかめ かつおだし こんぶだし みそ	白菜
	チキンチーズ焼	パン粉(乳) 砂糖	鶏肉 プロセスチーズ 醤油	赤パプリカ パセリ
	じゃがいものそぼろ煮	じゃがいも 菜種油 砂糖 でん粉	豚ひき肉 こんぶだし 醤油	玉ねぎ いんげん
2 火	鶏ごぼううどん	うどん 菜種油 砂糖	鶏肉 かつおだし こんぶだし 醤油 かつお節 さば節 にぼし	椎茸 ごぼう 小松菜 人参
	オレンジジュース			オレンジ
	かぼちゃもち	じゃがいも でん粉 砂糖 菜種油 水あめ	醤油	かぼちゃ
	節分豆	砂糖 もち粉 小麦粉 でん粉 黒糖	大豆	
3 水	ごはん 牛乳	米	牛乳	
	さつまい	さつまいも 菜種油	かつおだし こんぶだし みそ	ごぼう 大根 人参
	とりのからあげ(ひとり2こ)	小麦粉 でん粉(小麦) 砂糖 大豆油	鶏肉 醤油	
	おひたし		醤油 かつお節	小松菜 もやし
4 木	豚そぼろ丼	砂糖 菜種油	豚ひき肉 醤油	枝豆 玉ねぎ 生姜
	(ごはん) 牛乳	米	牛乳	
	みそ汁		かつおだし こんぶだし みそ	たまご茸 白菜 人参
	ぶどうゼリー	水あめ グラニュー糖		ぶどう果汁
5 金	バターパン 牛乳	バターパン	牛乳	
	ポークシチュー	じゃがいも 菜種油 ルウ(米粉・砂糖・でん粉) ラード 小麦粉	豚肉 チキンエキス ポークエキス 白いんげん豆	玉ねぎ 人参 しめじ トマト 赤ぶどう酒
	ハンバーグ(ケチャップボトル)	ラード でん粉 じゃがいも 砂糖 菜種油	鶏肉 豚肉 大豆たん白	玉ねぎ トマト 人参 セロリ にんにく
	ポテトサラダ	じゃがいも マヨネーズ(卵・大豆) 砂糖	卵黄	コーン
8 月	ごはん 牛乳	米	牛乳	
	大根スープ		チキンエキス	大根 人参 長ねぎ
	ホタテフライ(ひとり2こ)	菜種油 衣(パン粉・小麦粉)	ほたて貝柱 衣(大豆たん白)	
	厚揚げともやしの中華煮	ごま油 砂糖 でん粉 菜種油	厚揚げ 豚肉 うずら卵 チキンエキス 醤油	もやし 小松菜 椎茸
9 火	ミートスパゲティ	スパゲティ 菜種油 オリーブ油 砂糖 大豆油 マーガリン バター	豚ひき肉 高野豆腐 大豆 牛肉 粉チーズ オイル(生乳)	玉ねぎ 人参 トマト にんにく りんご レモン果汁 赤ぶどう酒
	牛乳		牛乳	
	グリーンサラダ	ドレッシング(菜種油・砂糖)		キャベツ 枝豆 きゅうり ドレッシング(コーン・玉ねぎ・人参・ブルーベリー・レモン果汁)
10 水	ポークトマトカレーライス	じゃがいも 菜種油 ルウ(米粉・砂糖・でん粉)	豚肉 白いんげん豆	玉ねぎ 人参 トマト ルウ(かぼちゃ・にんにく)
	(麦入りごはん) 牛乳	米 麦	牛乳	
	カクテルフルーツ	はちみつレモンゼリー(砂糖・はちみつ) 温州みかんゼリー(水あめ・砂糖)		黄桃缶詰 はちみつレモンゼリー(レモン果汁) 温州みかんゼリー(みかん果汁)
12 金	チョコチップパン 牛乳	チョコチップパン	牛乳	
	コンソメスープ	菜種油	豚ウインナー チキンエキス 魚醤(ほっけ)	キャベツ 玉ねぎ
	豆乳コロッケ	パン粉 小麦粉 砂糖 でん粉 菜種油	豆乳 ゼラチン	玉ねぎ コーン
	ポークビーンズ	菜種油 砂糖	豚ひき肉 大豆 醤油	玉ねぎ 人参 いんげん トマト にんにく
15 月	ごはん 牛乳	米	牛乳	
	みそ汁		豆腐 わかめ かつおだし こんぶだし みそ	白菜
	秋鮭フライ	パン粉 小麦粉 でん粉 菜種油	秋鮭 大豆たん白	
	(しょうゆボトル)	小麦	大豆	
16 火	きんぴらごぼう	菜種油 砂糖	豚肉 醤油 かつおだし	ごぼう 人参 こんにゃく
	豆乳ちゃんぽん風ラーメン	ラーメン 菜種油 ラード 砂糖	豚肉 かにかま(魚肉[すけとうだら・ブルーホワイティング・みなみたら・えそ・ほき・きんときだい・いとより・たちうお・はも・ほっけ・ひめじ・さつぱ・いとよりだい・ひいらぎ・パンフィックホワイティング] かにエキス) 醤油 オイスターソース(小麦) ゼラチン 豆乳 ポークエキス チキンエキス	小松菜 人参 白菜 コーン もやし しめじ 生姜
	牛乳		牛乳	
	焼きようざ(ひとり2こ)	小麦粉 ラード 菜種油 ごま油 でん粉 もち米粉 砂糖	鶏肉 豚肉 大豆たん白 オイスターソース(小麦) ポークエキス 醤油 大豆粉	キャベツ 玉ねぎ なら
	(ぎょうざのタレ)	砂糖 菜種油 ごま油	醤油 大豆たん白	玉ねぎ 生姜
(中のみ) 骨太チーズ		ナチュラルチーズ		
17 水	ごはん 牛乳	米	牛乳	
	実だくさん汁		油揚げ かつおだし こんぶだし みそ	小松菜 白菜 人参 長ねぎ
	若鶏のごま照り焼き	パン粉(乳) ごま 砂糖 ガラスープ(小麦・ごま)	鶏肉 醤油 チキンエキス 魚介エキス(カタクチイワシ)	
	キャベツの炒め煮	菜種油 砂糖 でん粉	豚肉 醤油 かつおだし	キャベツ 玉ねぎ 生姜
18 木	豚肉どん	菜種油 砂糖 でん粉	豚肉 ガラ炊き醤油(豚骨[小麦]) 醤油 かつおエキス	玉ねぎ 人参 いんげん 醸造酢(りんご)
	(ごはん) 牛乳	米	牛乳	
	ワンタンスープ	ワンタン(小麦粉)	わかめ チキンエキス	人参 もやし
	原宿ドック	砂糖 バター 小麦粉	鶏卵 全粉乳 脱脂粉乳	バナナピューレ
19 金	ミルクベビーパン 牛乳	ミルクベビーパン	牛乳	
	ミネストローネ	砂糖 菜種油	鶏肉 醤油 チキンエキス 魚醤(ほっけ)	トマト 玉ねぎ キャベツ 人参
	メンチカツ	ラード パン粉(乳) 小麦粉 大豆油 砂糖 菜種油	鶏肉 小麦たん白 大豆たん白 牛肉 ポークエキス チキンエキス	玉ねぎ 赤ぶどう酒 トマト
	(ソースボトル)	砂糖		トマト テーツ 玉ねぎ
22 月	ポテトのチーズ煮	じゃがいも 大豆油 砂糖 菜種油	豚ベーコン チキンエキス チーズ 大豆たん白	玉ねぎ コーン チーズ(赤パプリカ)
	ごはん 牛乳	米	牛乳	
	すまし汁	砂糖	豆腐 醤油 かつお節 魚介エキス(カタクチイワシ) こんぶだし	小松菜 人参
	てりやき肉だんご(ひとり2こ)	ラード 砂糖 米パン粉	鶏肉 豚肉 大豆 醤油	玉ねぎ 生姜 にんにく
24 水	豚ごぼう炒め	菜種油 砂糖	豚肉 みそ 醤油	ごぼう 枝豆 玉ねぎ
	チキンカレーライス	じゃがいも 菜種油 ルウ(米粉・砂糖・でん粉)	鶏肉 白いんげん豆	玉ねぎ 人参 トマト にんにく ルウ(かぼちゃ)
	(麦入りごはん) 牛乳	米 麦	牛乳	
	コールスローサラダ	ドレッシング(菜種油・砂糖・水あめ)		キャベツ きゅうり コーン ドレッシング(レモン果汁・パインアップル果汁・玉ねぎ)
25 木	ごはん 牛乳	米	牛乳	
	中華卵スープ		鶏卵 わかめ チキンエキス	人参 もやし
	肉焼売(ひとり2こ)	パン粉 砂糖 ラード 小麦粉	鶏肉 豚肉 醤油 みそ 大豆粉	玉ねぎ 生姜
	炒めナムル	ごま油	豚肉 醤油 チキンエキス	玉ねぎ 人参 もやし にんにく
26 金	卵パン 牛乳	卵パン	牛乳	
	ホタテのクラムチャウダー	じゃがいも 菜種油 小麦粉 砂糖	ほたて貝柱 脱脂粉乳 チキンエキス 白いんげん豆 魚醤(ほっけ) 牛乳	玉ねぎ 人参
	ほうれん草オムレツ	大豆油	鶏卵	ほうれん草
	イタリアンサラダ	ドレッシング(菜種油・砂糖) 香味油(バジル)		黄ピーマン キャベツ きゅうり ドレッシング(玉ねぎ・トマト)

※材料の都合で、献立の一部を変更することがありますのでご了承願います。

※8日(月)のホタテフライ(北海道産ホタテ貝柱フライ)、15日(月)の秋鮭フライ(北海道産秋鮭フライ)、26日(金)のホタテのクラムチャウダー(ホタテ貝柱)は、「ホタテ等道産水産物を活用した学校給食食材提供事業」から提供された食材を使用します。