

2022年5月

幕別町幕別学校給食センター

5月予定献立表

月	火	水	木	金
<p>【2日】 牛乳</p> <p>ごはん みそ汁 とりつくね焼き たけのこと厚揚げの土佐煮</p>	<p>きちんとできているかな?</p> <p>はい 配ぜん、きちんとできているかな?</p> <p>あと 後かたづけ、きちんとできているかな?</p>			<p>【6日】 牛乳</p> <p>バターパン ポークシチュー 野菜コロッケ (ソースポトル) カラフルサラダ</p>
<p>主食</p> <p>ごはん</p>				<p>バターパン</p>
<p>汁物</p> <p>しめじ わかめ 大根</p>				<p>豚肉 ジャがいも 玉ねぎ 人参 米粉 トマト 白いんげん豆 小麦粉 ラード 菜種油</p>
<p>主菜</p> <p>鶏肉 大豆 玉ねぎ ごぼう 人参 れんこん パン粉 卵白 鶏皮 生姜</p>				<p>パン粉 ジャがいも 小麦粉 玉ねぎ クリンピース コーン 人参 菜種油</p>
<p>副菜</p> <p>たけのこと 厚揚げ いんげん 砂糖 菜種油 かつお節</p>				<p>赤パプリカ キャベツ コーン</p>
<p>【9日】 牛乳</p> <p>ごはん ワントンスープ 肉シュウマイ マーボー豆腐</p>	<p>【10日】 牛乳</p> <p>かしわうどん キャベツの塩サラダ (中のみ) アーモンドミニフィッシュ</p>	<p>【11日】 牛乳</p> <p>ポークカレーライス (麦入りごはん) イタリアンサラダ</p>	<p>【12日】 牛乳</p> <p>ぶたすきどん (ごはん) みそ汁 きなこプリン</p>	<p>【13日】 牛乳</p> <p>コッペパン ミネストローネスープ キャベツのメンチカツ (ソースポトル) チキンサラダ</p>
<p>主食</p> <p>ごはん</p>	<p>うどん</p>	<p>ごはん 大麦</p>	<p>ごはん</p>	<p>コッペパン</p>
<p>汁物</p> <p>ワントン 長ねぎ 人参 もやし 椎茸</p>	<p>鶏肉 椎茸 油揚げ 小松菜 玉ねぎ 人参 長ねぎ</p>	<p>豚肉 ジャがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆 菜種油 トマト にんにく 米粉</p>	<p>ジャがいも 玉ねぎ えのき茸 長ねぎ</p>	<p>マカロニ 豚ベーコン 人参 玉ねぎ トマト 砂糖</p>
<p>主菜</p> <p>鶏肉 玉ねぎ ラード 小麦粉 たけのこと パン粉 大豆 菜種油</p>	<p>キャベツ 鶏肉 コーン</p>	<p>豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆 菜種油 トマト にんにく 米粉</p>	<p>豚肉 こんにゃく 高野豆腐 玉ねぎ 人参 椎茸 ちくわ 菜種油 砂糖 でん粉</p>	<p>キャベツ 鶏肉 玉ねぎ 豚肉 大豆 菜種油</p>
<p>副菜</p> <p>厚揚げ 豚ひき肉 鶏ひき肉 なら たけのこと 生姜 にんにく 唐辛子 菜種油 砂糖 でん粉</p>	<p>アーモンド カタクチイワシ</p>	<p>黄パプリカ レタス きゅうり</p>	<p>牛乳 きなこクリーム 脱脂粉乳</p>	<p>鶏肉 レタス 黄パプリカ</p>
<p>【16日】 牛乳</p> <p>ごはん 雷汁 あじフライ (ソースポトル) おひたし</p>	<p>【17日】 牛乳</p> <p>ミートスパゲティ (スパゲティ) チーズサラダ</p>	<p>【18日】 牛乳</p> <p>豆わかめごはん かきたま汁 豆腐のそぼろあんづつみ にんじんツナサラダ</p>	<p>【19日】 牛乳</p> <p>ビビンバごはん (ごはん) チンゲンサイスープ レモンゼリー</p>	<p>【20日】 牛乳</p> <p>あずきパン マカロニシチュー プレーンオムレツ (ケチャップポトル) アスパラソテー</p>
<p>主食</p> <p>ごはん</p>	<p>スパゲティ オリーブ油</p>	<p>ごはん わかめ 枝豆</p>	<p>ごはん</p>	<p>あずきパン</p>
<p>汁物</p> <p>豆腐 人参 ごぼう 大根 椎茸 菜種油</p>	<p>豚ひき肉 鶏ひき肉 大豆 玉ねぎ 人参 トマト オリーブ油 粉チーズ 牛肉 寒天 赤ワイン</p>	<p>豆腐 鶏卵 長ねぎ</p>	<p>豚ベーコン チンゲンサイ 白菜 椎茸</p>	<p>マカロニ 玉ねぎ 人参 鶏肉 菜種油 豆乳 米粉 白いんげん豆</p>
<p>主菜</p> <p>アジ パン粉 小麦粉 菜種油</p>	<p>チーズ キャベツ きゅうり</p>	<p>玉ねぎ 人参 枝豆 豆乳 たらすり身 豆腐 卵白 鶏肉 椎茸</p>	<p>豚ひき肉 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 ほう れん草 もやし 菜種油 にんにく 生姜 砂糖 ごま油 ごま</p>	<p>鶏卵</p>
<p>副菜</p> <p>小松菜 もやし かつお節</p>	<p>チーズ キャベツ きゅうり</p>	<p>キャベツ 人参 まぐろ水煮</p>	<p>レモン果汁</p>	<p>グリーンアスパラガス 豚ベーコン キャベツ オリーブ油</p>
<p>【23日】 牛乳</p> <p>ごはん みそ汁 いわしの梅煮 じゃがいものそぼろ煮</p>	<p>【24日】 牛乳</p> <p>みそラーメン キャラメル揚げパン (中のみ) ハイチーズ</p>	<p>【25日】 牛乳</p> <p>チキントマトカレーライス (麦入りごはん) フルーツミックスゼリー</p>	<p>【26日】 牛乳</p> <p>ごはん はるさめスープ 若鶏のごま照り焼き 炒めナムル</p>	<p>【27日】 牛乳</p> <p>フランパン コロコロスープ マスタードチキンソテー コーンタルサラダ</p>
<p>主食</p> <p>ごはん</p>	<p>ラーメン</p>	<p>ごはん 大麦</p>	<p>ごはん</p>	<p>フランパン (あずき入りパン)</p>
<p>汁物</p> <p>油揚げ えのき茸 長ねぎ</p>	<p>豚ひき肉 なたと もやし 玉ねぎ 長ねぎ 人参 白菜 メンマ ラード</p>	<p>鶏肉 菜種油 玉ねぎ 人参 トマト にんにく 米粉 白いんげん豆</p>	<p>春雨 人参 白菜 長ねぎ 椎茸</p>	<p>黄大豆 青大豆 手巾豆 金時豆 玉ねぎ 人参 豚ウインナー</p>
<p>主菜</p> <p>いわし 梅肉 かつお節</p>	<p>ライ麦パン 菜種油 砂糖</p>	<p>鶏肉 菜種油 玉ねぎ 人参 トマト にんにく 米粉 白いんげん豆</p>	<p>鶏肉 パン粉 ごま</p>	<p>鶏肉 玉ねぎ 菜種油 粒マスタード 砂糖 でん粉</p>
<p>副菜</p> <p>じゃがいも 鶏ひき肉 いんげん 玉ねぎ 菜種油 砂糖 でん粉</p>	<p>チーズ</p>	<p>マスカットゼリー ハイブリット ナタデコ</p>	<p>豚肉 にんにく 玉ねぎ 人参 もやし ごま油 寒天</p>	<p>キャベツ コーン ピクルス(きゅうり・ コーン) 玉ねぎ</p>
<p>【30日】 牛乳</p> <p>ごはん 中華コーンスープ 焼きぎょうざ(1人2こ) (ぎょうざのタレ) 切干大根のオイスターソース炒め</p>	<p>【31日】 牛乳</p> <p>ソース焼きそば カクテルフルーツ</p>	<p>主 食：穀類を中心にした献立 主 菜：肉・魚・卵・豆のメインのおかず 副 菜：野菜のおかずや果物、デザート 汁 物：みそ汁やスープなどの献立 飲み物：牛乳やオレンジジュースなど ※材料の都合で、献立の一部を変更する場合があります。 ※献立に含まれるアレルギーの詳細については、学校より配布される「アレルギーを使用した献立表」をご確認ください。必要な場合は学校にお問い合わせください。</p>		
<p>主食</p> <p>ごはん</p>				
<p>汁物</p> <p>鶏肉 もやし 長ねぎ コーン 菜種油</p>				
<p>主菜</p> <p>キャベツ 小麦粉 鶏肉 豚肉 ラード 玉ねぎ なら 大豆 菜種油 ごま油</p>				
<p>副菜</p> <p>切干大根 豚ベーコン なら 人参 菜種油 生姜 にんにく ごま油</p>				