

12月予定献立表

2022年12月

幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金
	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。 い。必要な場合は学校にお問い合わせください。			【1日】 牛乳 ごはん みそ汁 鶏つくね焼き マヨきんぴら	【2日】 牛乳 コッパパン ミネストローネ グラタンコロケ 枝豆とコーンのソテー
主食				ごはん	コッパパン
汁物				油揚げ 大根 長ねぎ	鶏肉 マカロニ 人参 キャベツ トマト 菜種油 砂糖
主菜				鶏肉 大豆 玉ねぎ ごぼう 人参 れんこん パン粉 卵白 生姜	じゃがいも パン粉 小麦粉 濃縮乳 玉ねぎ 菜種油 チーズ ゼラチン パター
副菜				豚肉 ごぼう 人参 菜種油 砂糖 ごま	枝豆 コーン 玉ねぎ 菜種油
	【5日】 牛乳 ごはん リーキ入り豚汁 うま辛チキン（ひとり2こ） 大根のべっこう煮	【6日】 牛乳 とんこつラーメン たこ焼き パンケーキ	【7日】 牛乳 ごはん 中華卵スープ 春巻 もやしのピリ辛炒め	【8日】 牛乳 豚キム丼 （ごはん） みそ汁 プリントルト	【9日】 牛乳 卵パン 白菜のクリームスープ メンチカツ （ソースボトル） じゃがいものカントリー煮
主食	ごはん	ラーメン	ごはん	ごはん	卵パン
汁物	豚肉 豆腐 ごぼう 人参 白菜 リーキ 菜種油 生姜	豚肉 玉ねぎ 人参 白菜 もやし メンマ ラード にんにく ゼラチン	鶏卵 小松菜 えのき茸 白菜	もやし じゃがいも わかめ	豚ベーコン 白菜 玉ねぎ コーン 白いんげん豆 菜種油 豆乳 米粉
主菜	鶏肉 大豆油	小麦粉 たこ キャベツ 大豆油 菜種油 長ねぎ 生姜	玉ねぎ 大豆 人参 春雨 ラード 豚肉 椎茸 にんにく 生姜 ごま油 菜種油 大豆油	豚肉 玉ねぎ たら 白菜 ごま 大根 人参 りんご にんにく 唐辛子 菜種油 砂糖 でん粉	鶏肉 玉ねぎ ラード 赤ワイン 牛肉 パン粉 小麦粉 トマト 大豆油 菜種油
副菜	大根 いんげん 菜種油 砂糖	小麦粉 鶏卵 パター	豚肉 もやし 人参 菜種油 唐辛子 ごま油	小麦粉 マーガリン 鶏卵 脱脂粉乳	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 菜種油 パター 砂糖 トマト
	【12日】 牛乳 ごはん ワンタンスープ 鶏肉とリーキのチリソース炒め きゅうりとハムの和え物	【13日】 牛乳 ソース焼きそば フルーツ白玉	【14日】 牛乳 ボークカレーライス （麦入りごはん） ツナサラダ	【15日】 牛乳 とりてり丼 （ごはん） みそ汁 和なしゼリー	【16日】 牛乳 かぼちゃパン キャベツとベーコンのスープ プレーンオムレツ （ケチャップボトル） サラダのめざめ
主食	ごはん		ごはん 大麦	ごはん	かぼちゃパン
汁物	ワンタン もやし 人参 椎茸	焼きそば 豚肉 人参 玉ねぎ キャベツ もやし 菜種油	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 菜種油 にんにく 白いんげん豆 トマト 米粉	じゃがいも 白菜 なめこ	豚ベーコン 玉ねぎ キャベツ
主菜	鶏肉 玉ねぎ リーキ 菜種油 にんにく 砂糖 トマト 唐辛子 でん粉 ごま油			鶏肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 高野豆腐 菜種油 生姜 砂糖	鶏卵 米粉 菜種油 大豆油
副菜	ポークハム きゅうり キャベツ	白玉だんご 黄桃缶詰 はちみつレモンゼリー	まぐろ水煮 キャベツ コーン	なし果汁 寒天	じゃがいも（インカのめざめ） 人参 枝豆 ハトムギ
	【19日】 牛乳 ごはん いもだんご汁 豚肉の生姜炒め おひたし	【20日】 牛乳 きつねうどん 焼き栗コロケ （中のみ）骨太チーズ	【21日】 牛乳 ごはん みそ汁 さばのみそ煮 じゃがいものそばろ煮	【22日】 牛乳 キャロットピラフホワイトソース （キャロットピラフ） イタリアンサラダ いちごシュークリーム	
主食	ごはん	うどん	ごはん	ごはん 人参 コーン 菜種油 鶏肉 赤ピーマン	
汁物	いもちろ 油揚げ 大根	鶏肉 油揚げ 人参 白菜 玉ねぎ 菜種油	豆腐 わかめ えのき茸	豚ベーコン 玉ねぎ 小松菜 人参 白いんげん豆 牛乳 生クリーム 米粉 菜種油	
主菜	豚肉 玉ねぎ 人参 菜種油 生姜 ごま	じゃがいも 栗 さつまいも パン粉 小麦粉 菜種油	さば	黄ピーマン キャベツ きゅうり	
副菜	ほうれん草 もやし かつお節	チーズ	豚ひき肉 じゃがいも 玉ねぎ いんげん 菜種油 砂糖 でん粉	カスタードクリーム 鶏卵 いちごジャム 小麦粉	

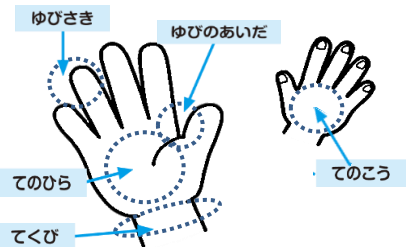
幕別中学校1年生考案のメニューが今年も登場します！

幕別中学校1年生が総合的な学習の時間で幕別の特産品を使用した給食メニューを考えました。昨年に引き続き、今年もその中の1つ『サラダのめざめ』が16日に実際に給食メニューとして登場します！
今回メニューに使われた幕別町の特産品『インカのめざめ』は幕別町が全道1位の栽培量を誇っているじゃがいもです。ほかのじゃがいもよりも黄色く、甘みが強いのが特徴です。



こだわりの食感をアレルギーの少ない食材で再現しました！

手洗いのポイント



手には目に見えない菌がたくさんついています。食事の前には石けんを使って、洗い残しの無いようにしっかり洗いましょう。