



9月平均	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
小学生	618kcal	23.8g	19.4 g	3.2 g
中学生	751kcal	28.0g	22.2 g	4.0g

	月	火	水	木	金
	まくべつ旬の恵みやさい 幕別町では、8月から9月にかけて玉ねぎとトウモロコシがたくさん収穫されます。9月の給食は幕別産の玉ねぎをふんだんに使用します！トウモロコシは、まくべつの恵み給食で提供します。お楽しみに！ 	【1日】 牛乳 辛みそラーメン (ラーメン) しょうろんぼう (ひとり2こ)	【2日】 牛乳 ごはん いもだんご汁 豚肉の生姜炒め なめだけあえ	【3日】 牛乳 だる豚ひき肉のカレーライス (麦入りごはん) まくべつ産のトウモロコシ	【4日】 牛乳 黒糖パン オニオンスープ かぼちゃコロケ イタリアンサラダ
主食		ラーメン	ごはん	ごはん 大麦	黒糖パン
汁物		豚ひき肉 キャベツ 人参 玉ねぎ もやし メンマ	いもち 人参 油揚げ ごぼう 豚肉 玉ねぎ こんにゃく	豚ひき肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆	ベーコン 玉ねぎ 人参 かぼちゃ じゃがいも 玉ねぎ パン粉
主菜		豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ だけのこ はるさめ 小麦粉	小松菜 もやし なめだけ	とうもろこし	キャベツ コーン
副菜					
	【7日】 牛乳 ごはん わかめスープ 麻婆豆腐 中華はるさめサラダ	【8日】 牛乳 かしわうどん (うどん) クリームたい焼き	【9日】 牛乳 ごはん みそ汁 豚じゃが キャベツの梅あえ	【10日】 牛乳 ごはん 肉だんご汁 さんまの生姜煮 きんぴらごぼう	【11日】 牛乳 コッペパン コーンスープ ほうれん草オムレツ じゃがいものカントリー煮
主食	ごはん	うどん	ごはん	ごはん	コッペパン
汁物	わかめ 長ねぎ ハム	鶏肉 玉ねぎ 白菜 小松菜	なめこ 大根 わかめ	肉だんご 玉ねぎ 大根 小松菜	ベーコン 玉ねぎ コーン
主菜	厚揚げ 豚ひき肉 玉ねぎ 大豆 人参		じゃがいも 豚肉	さんま	鶏卵 ほうれん草
副菜	はるさめ きゅうり かに風味かまぼこ	たい焼き (カスタードクリーム)	キャベツ 梅	豚肉 ごぼう 人参 こんにゃく	じゃがいも 豚肉 玉ねぎ 人参
	【14日】 牛乳 ごはん 豆腐のすまし汁 白身魚の西京焼き 肉じゃが	【15日】 牛乳 ミートスパゲティ (スパゲティ) フルーツカクテル	【16日】 牛乳 ごはん しょうゆワンタンスープ 焼きぎょうざ (小2こ、中3こ) 炒めナムル	【17日】 牛乳 カラフル豚丼 (ごはん) みそ汁 ツナサラダ	【18日】 牛乳 食パン (小1枚、中2枚) ウイナースープ ケチャップ肉だんご (ひとり2こ) ポテトチーズ煮
主食	ごはん	スパゲティ	ごはん	ごはん	食パン
汁物	豆腐 えのき茸 ほうれん草	豚ひき肉 大豆 玉ねぎ 人参 トマト	ワンタン 玉ねぎ 小松菜	じゃがいも 油揚げ わかめ	ウイナー ほうれん草 玉ねぎ 人参
主菜	白身魚		キャベツ たら 豚肉 鶏肉 小麦粉	豚肉 玉ねぎ 人参 枝豆	鶏肉 玉ねぎ 大豆 トマト
副菜	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 こんにゃく	ナタデココ マスカットゼリー いちごゼリー みかんゼリー レモンゼリー バイン缶詰	豚肉 もやし 人参	まぐろ水煮 白菜	ベーコン じゃがいも コーン チーズ
	☆.....☆.....☆.....☆ 十五夜は、星や月がとてもきれいに见えます。家族や友達といっしょに真ん丸お月さまを見ながら、おだんごを食べるのもいいですね。 9月25日 (金) はお月見です。 給食では、お月見をイメージして「めだまやき」を提供します。パンにはさんで月見バーガーにしましょう♪ ☆.....☆.....☆.....☆			【24日】 牛乳 チキンカレーライス (麦入りごはん) ぶどうゼリーあえ	【25日】 ジョアブレン セルフ月見バーガー 横切りミルクパン めだまやき ハンバーグソースかけ 野菜たっぷりポトフ
主食				ごはん 大麦	ミルクパン
汁物				鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆	じゃがいも 玉ねぎ 人参 キャベツ コーン
主菜					鶏卵
副菜				マスカットゼリー ぶどうゼリー アロエ	鶏肉 玉ねぎ 豚肉 小麦粉
	【28日】 牛乳 わかめごはん 根菜汁 いわしの梅煮 昆布あえ	【29日】 牛乳 しょうゆラーメン (ラーメン) 揚げさつまいももち	【30日】 牛乳 こぎつね丼 (ごはん) みそ汁 ゼリー入りフルーツ白玉	～ まくべつの恵み給食 ～ 3日に提供するまくべつの恵み給食では、忠類地区のエルパソ牧場で育っただる豚を使用します。オレイン酸が豊富に含まれており、煮込み料理にするとうま味成分を逃がすことなくおいしくいただくことができることから、カレーライスにして提供します。うま味とコク・甘みを楽しんでください♪ トウモロコシは、まくべつ学園の3年生が植えたもので、北王農林の藤原さんの畑で大切に育てられました。おいしさをまるかじりしましょう！  ＊ ＊	
主食	ごはん わかめ	ラーメン	ごはん		
汁物	こんにゃく ごぼう 人参 大根	豚肉 人参 玉ねぎ もやし コーン	豆腐 しめじ 小松菜		
主菜	いわし 梅		鶏ひき肉 油揚げ 玉ねぎ 人参 だけのこ 枝豆		
副菜	キャベツ きゅうり 塩昆布	さつまいももち	白玉もち 黄桃缶詰 バイン缶詰 はちみつレモンゼリー		