日	曜	献立名	材料	日	曜献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	
					1-15-7+	s t	- 桃のst	節句	ちらしずし	精白米(岩見沢産ななつぼし)			ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)			ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	
		★ を ふ	自步	To the second se	いくつたべられる	ようになったかな?	1 手替き	水 (の()	7手巻きのり	ちらしずしの素 パック手巻きのり かん エカギ 馬カギ が	2	木	中華スープ	豚もも肉、玉ねぎ、長ねぎ チンゲンサイ、塩、こしょう 酒、しょうゆ 中華だしの素	3	金	沢煮椀	たけのこ、人参、ごぼう 長ねぎ、酒、みりん、塩 しょうゆ だし昆布、かつおだし	
	•	り返ろう	の食べきの		(DR)	W Co	にちら を巻い 食べよ	7	石狩汁	人参、玉ねぎ、長ねぎ、鮭 しょうが、酒、みそ、 だし昆布、かつおだし			春巻	春巻 キャノーラ油			鶏の塩焼き	鶏もも肉、塩こうじ	
	`	3	活				エネル 66 kc	60	花型 豆腐バーグ 3色花ゼリー	花型豆腐バーグ みりん、酒、しょうゆ 三温糖、でん粉 3色花ゼリー	6	ルギー 19 cal	白菜と 糸かまの サラダ	白菜、枝豆、糸かまぼこ 香味中華ドレッシング	ェネル 58 kc	31	みそおでん	大根、こんにゃく、がんもどき 焼きちくわ、赤みそ みりん、酒、三温糖、しょうゆ だし昆布、かつおだし	
6	月	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	.)		バーガーパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)			ラーメン (汁)	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	J)		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	
		田舎汁	日本: 白玉、えのきだけ、ごぼう 長ねぎ、酒、みそ だし昆布、かつおだし	7 火	火カツカレー	豚もも肉、玉ねぎ、人参 ローリエ、にんにく オールスパイス、しょうが トマトケチャップ			マカロニ	キャベツ、ベーコン マカロニ、セロリ、塩 野菜ブイヨン、こしょう	9	木		しょうゆラーメンスープ こしょう、しょうが にんにく、塩 たん	金	じゃがいもの みそ汁	じゃがいも、えのきたけ、わかめ 長ねぎ、酒、手造りみそ だし昆布、かつおだし		
	-	さばの みぞれあん	 さば切り身、みりん、塩 三温糖、しょうゆ、みりん、泡		でとう	ウスターソース、赤ワインカレールウ、チャツネ、米油豚ロース肉、塩、こしょう		に hで よう	チキン	鶏もも肉、青ピーマン、玉ねぎ 塩、トマトケチャップ、米油 こしょう、ウスターソース					cacconcac たん 日	鮭の照り焼き	鮭切り身、塩、三温糖 しょうゆ、酒、みりん でん粉、しょうが		
	ルギー	-7. 6400770	大根おろし、でん粉 ひじき、人参、しらたき	エネルニ	4/40	パン粉、牛乳 キタノカオリ キャノーラ油		ネルギー 590 フルー	チャップ	こしょう、ラスターラース 三温糖、でん粉 プルーンピューレ	エ ラ	ネルギー	揚げ ぎょうざ	揚げぎょうざ キャノーラ油	エネル 59 kca	レギー		 豚もも肉、しらたき、白菜	
6	58 cal	ひじきの	豚もも肉、みりん、三温糖 酒、しょうゆ、塩 かつおだし、米油	900 kca	3		59		フルーツ ホイップ	パインシラップ漬け りんごシラップ漬け フローズンホイップ	6	38 cal	紫いも チップス	紫いもチップス		97	すき焼き風煮	焼き豆腐、玉ねぎ、長ねぎ 米油、しょうゆ、酒、三温糖 みりん、かつおだし	
13		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	14 2	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし	.)		コッペパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)			五目	小麦粉(岩見沢産きたほなみ))		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	
	月	もってい	もやし、たもぎだけ 油揚げ、長ねぎ、みそ、酒 だし昆布、かつおだし		火 つみれ汁	たらすりみつみれ、人参 ごぼう、玉ねぎ、長ねぎ 酒、しょうが、みそ だし昆布、かつおだし	15	水	水 パンプキン ポタージュ	かぽちゃ、玉ねぎ パンプキンペースト、塩 有塩バター、牛乳、こしょう 生クリーム、野菜ブイヨン	16	木		長ねぎ、しょうゆ、酒 三温糖、みりん、塩	17	金	トッポギと キムチの スープ	キムチ、豚もも肉、豆腐、にら しめじ、にんにく、トッポギ キムチ味、酒、しょうゆ 中華だしの素、みりん、塩	
		若鶏の ごま照り焼き	若鶏のごま照り焼き		豚肉の しょうが焼き	豚肩ロース肉 しょうが、しょうゆ 三温糖、酒、みりん	Ó		野菜コロッケ	野菜コロッケ キャノーラ油			さつまいもの	だし昆布、かつおだし さつまいもの天ぷら キャノーラ油			ショーロンポー	ショーロンボー	
5	ルギー 96 cal	れんこんの きんぴら	れんこん、豚もも肉、人参 しらたき、米油、みりん、酒 三温糖、しょうゆ、かつおだし	ェネル= 676 kca	6 ====	 春雨、きゅうり、ささみ水煮	エネル 1 69 kc	93	枝豆ソテー	枝豆、ベーコン、キャベツ コンソメ、塩、こしょう	6	มะ– 57 cal	天ぷら アイス風 だいふく	アイス風だいふく	エネル 57 ko	74	中華炒め	チンゲンサイ、もやし きくらげ、米油、三温糖 中華だしの素、しょうゆ、塩 こしょう、テンメンジャン	
		* ×	* *		~~~				ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)			ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし))			, € ^K	
20 月		· 机管				食育もくひょう 年間の反省をしよう 給食もくひょう			かぼちゃ 団子汁	かぼちゃ団子、白菜、大根油揚げ、長ねぎ、しょうゆ塩、だし昆布、かつおだし	23	木	塩ワンタン スープ	キタノカオリワンタン、人参 豚もも肉、えのきだけ 玉ねぎ、長ねぎ、酒、塩 塩ラーメンスープ、こしょう		Ce Ce			
				>					たらの みそ焼き	たら切り身、みりん 塩、みそこうじ			メンチカツ	メンチカツ キャノーラ油			こざが 間にました		
7600m	卒業				1年間を振りかえろう			レギー 19 ;al	豚肉と玉ねぎ の 甘辛煮	豚もも肉、玉ねぎ、人参 しょうが、三温糖、酒、米油 しょうゆ、トウバンジャン	6	ルギー 51 cal	キャベツの サラダ	キャベツ、きゅうり 人参 かんきつドレッシング		たった			
		今月の地	場産物			丰度		3		L 137		7				♪はし	L(お茶)は、毎日 ノは、毎日持参 オの都合によりi	しましょう。	

フ川の地場性物

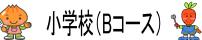
玉ねぎ じゃがいも 手造りみそ



















♪食材の都合により献立の内容が 一部変わることもあります。

♪ マークの日はスプーンがつきます。 ♪ごはんにおこげが入っている

、,, ♪魚には、骨が入っている場合があります。 気をつけてたべてください

アレルギーに関しては必要な方に原材料 配合表をお渡ししています。 そちらをご確認ください。