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
6		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)			菜めし	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)			ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)			S # O F	
1 .	月		キムチ、豚もも肉、豆腐 にら、しめじ、トッポギ にんにく、キムチ味、みりん しょうゆ、酒、中華だしの素 塩、鶏がらスーブ	2	火	来のし ビーフン スープ	菜めしの素 鶏もも肉、ビーフン、人参 白菜、長ねぎ、しょうゆ コンソメ、鶏がらスープ	3	水	ホワイト シチュー	ベーコン、ローリエ、玉ねぎ 人参、枝豆、牛乳、生クリーム、 スキムミルク、シチューの素 有塩パター、コンソメ、白ワイン 塩、こしょう、米油、鶏がらスープ	4	木	大根の みそ汁	大根、玉ねぎ、長ねぎ みそ、酒 だし昆布、かつおだし			空知	0
エネルゴ		レモンザンギ	鶏もも肉、しょうが しょうゆ、酒、みりん、塩 でん粉、キャノーラ油 レモン果汁、三温糖	南	:タ 減立 ルギー	星のコロッケ	塩、こしょう、ごま油 星のコロッケ キャノーラ油	エネル	#	豚肉の 香味焼き	豚ロース肉、塩、酒 三温糖、こしょう クレイジーソルト	エネノ	1. * *—	いわしの 梅煮	いわしの梅煮			中	体連
887 kca	7 [中華サラダ	ポークハム、きゅうり、もやし 塩中華ドレッシング	7	06 cal	七夕ゼリー	七夕ゼリー	83 kc	9	イタリアン サラダ	キャベツ、ホールコーン イタリアンドレッシング	65		塩昆布炒め	塩昆布、白菜、ポークハム しょうゆ、三温糖、酒 みりん、米油	*	0 (>	
		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)	1		バーガーパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)			うどん	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)
8	月	さいこい	きのこミックス、油揚げ 玉ねぎ、長ねぎ、みそ 酒、だし昆布、かつおだし	9	火	白玉汁	白玉、長ねぎ、大根 玉ねぎ、酒、しょうゆ、塩 だし昆布、かつおだし	10	水	レタスの スープ	レタス、ベーコン、人参 セロリナ酒、スープストック 塩、こしょう、鶏がらスープ	11	木	五目うどん (汁)	鶏もも肉、玉ねぎ、人参 干しいたけ、長ねぎ、酒 しょうゆ、三温糖、みりん 塩、だし昆布、かつおだし	12	金	キャベツの みそ汁	キャベツ、人参、長ねぎ、酒みそ、だし昆布、かつおだし焼きちくわ、塩
		ほっけの しょうゆこうじ 焼き	ほっけ切り身 しょうゆこうじ、みりん	-	〒の© #立//	鉄ちゃん 焼きとり	鶏もも肉、玉ねぎ ブルーンピューレ、三温糖 しょうゆ、酒、でん粉	パンに はさん 食べて	で 👔	バーガー パティ	バーガーパティ デミグラスソース トマトケチャップ、三温糖 ウスターソース、赤ワイン			大根サラダ	大根、きゅうり ホールコーン 和風ドレッシング			ちくわの 磯辺揚げ	天ぷらミックス、あおさ キャノーラ油、しょうゆ、酒 三温糖、みりん、かつおだし
ェネル [±] 634 kca	4	ごぼうの 炒め煮	ごぼう、人参、ひじき 突きこんにゃく 米油、みりん、酒、三温糖 しょうゆ、かつおだし	6	ルギー 41 cal	スティツク 納豆	塩、こしょう、かつおだし スティック納豆	エネル 82 kca	28	フライド ポテト	プルーンビューレ、塩 フライドポテト、塩 キャノーラ油	エネル 66 kc	68	原宿ドッグ	原宿ドッグ(チーズ)	7	ルギー 12 cal	すき焼き 風煮	豚もも肉、白菜、焼き豆腐 玉ねぎ、糸こんにゃく 米油、しょうゆ、三温糖 酒、みりん、かつおだし
令	(承(16年度				ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)			ソフトフランス	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)			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)
			だてひょう	16	火	どさんこ汁	豚もも肉、わかめ、玉ねぎ 豆腐、長ねぎ、ホールコーン みそ、しょうが、にんにく 酒、だし昆布、かつおだし	17	水	ペイザンヌ スープ	鶏もも肉、キャベツ、人参 セロリ、じゃがいも 玉ねぎ、コンソメ、塩 こしょう、鶏がらスープ	18	木	岩見沢 呉汁	大豆、玉ねぎ、長ねぎ 人参、突きこんにゃく 手作りみそ、酒 だし昆布、かつおだし	19	金	塩ワンタン スープ	キタノカオリワンタン、人参 玉ねぎ、長ねぎ、酒 塩ラーメンスープ、塩 鶏がらスープ、こしょう
中		(Bコース①) 今月の地 きゅうり・レタス				さばの 照り焼き	さば切り身、塩、酒 三温糖、しょうゆ、みりん しょうが、でん粉	オリンピック 応援献立 (フランス)	ラタトゥイユ	マカロニ、塩、米油、ベーコン 玉ねぎ、なす、ズッキーニ にんにく、オリーブ油 ダイストマト、トマトケチャップ	たれた のじ	9	豚肉の マヨ炒め	豚もも肉、玉ねぎ エッグケアマヨネーズ しょうゆ、三温糖、酒			鶏肉の 米粉ザンギ	鶏もも肉、にんにく しょうが、しょうゆ、酒 米粉、キャノーラ油	
	ż	米・キタノカオリワンタン 大豆・米粉・手作りみそ			ルギー 42 cal	切干大根の 炒め煮	切干大根、人参、酒 米油、みりん、三温糖 しょうゆ、かつおだし	ェネルギー 630 kcal	80		ダイストマト・マトグチャック 野菜ブイヨン、三温糖 塩、こしょう、粉末チーズ ブラマンジェ風デザート	エネル 76 kc	61	小松菜の なめたけあえ	小松菜、白菜、焼きちくわなめたけ、しょうゆ	ェネル= 774 kca	74	もやしと しめじの ごま炒め	もやし、しめじ、ポークハム ごま油、しょうゆ 白炒りごま、酒 中華だしの素、でん粉
22 F		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		火	黒糖パン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	セレクト 短食 24 7K ☆パイナップ ☆野菜ジニ	フト	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)			ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)
	月	さつま汁	さつまいも、玉ねぎ 長ねぎ、みそ、酒 だし昆布、かつおだし	23		人参 ポタージュ	玉ねぎ、人参ベースト 牛乳、スキムミルク、塩 生クリーム、有塩バター シチューの素、野菜ブイヨン こしょう、鶏がらスーブ		水 ナップ/ 東ジュ		鶏もも肉、玉ねぎ、人参 しめじ、にんにく、しょうが スープカレーの素、塩 野菜プイヨン、米油 鶏がらスープ	25	木	開拓丼(具)	豚ひき肉、鶏ひき肉、大豆 玉ねぎ、人参、しょうが ホールコーン、にんにく 赤みそ、三温糖、酒、みりん しょうゆ、米油、でん粉			わかめと トマトのスープ	わかめ、春雨、ポークハム 長ねぎ、ダイストマト にんにく、こしょう 中華だしの素、塩 ごま油、鶏がらスープ
エネルゴ	±_	塩だれ焼き	鶏もも肉、万能塩だれ塩、こしょう	<u> </u>	ルギー	あらびき ウインナー	あらびきポークウインナー	(アダフ ☆ミ川 ☆(ほ ご	レージ 5じ茶	ューいも	Mももち キャノーラ油	エネノ	 	いかリング フライ	いかリングフライ キャノーラ油		ルギー	ショーロンポー	
738 kca	8	人似の	大根、豚もも肉、人参 三温糖、しょうが、酒 しょうゆ、米油、かつおだし	8	40 cal	かんきつ サラダ	キャベツ、きゅうり まぐろ水煮 かんきつドレッシング	パ:7 ア:7 ミ:6 ほ:6 kcs	704 58 316	ピーマンの 炒めもの	青ピーマン、もやし、ベーコン 米油、スープストック、でん粉 塩、こしょう、しょうゆ	99		フルーツゼリー あえ	パインシラップ漬け 白桃ゼリー	7: ko	51	ごぼうサラダ	ごぼう、人参、枝豆 焙煎胡麻ドレッシング
1	浸	食育もく	き考えよう (ひょう	6	月月	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	28 7		コッペパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	ر		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)
	4060	夏の食事を給食も<				サムゲタン風 スープ	鶏もも肉、もち麦、大根、人参 白菜、長ねぎ、しょうが、塩 にんにく、酒、中華だしの素 こしょう、でん粉、鶏がらスープ		水	コンソメスープ	じゃがいも、玉ねぎ、セロリ 人参、長ねぎ、白ワイン コンソメ、塩、こしょう 鶏がらスープ	29			鶏もも肉、玉ねぎ、人参 なす、ズッキーニ、いんげん ローリエ、オールスパイス にんにく、しょうが	30	金	沢煮椀	たけのこ、人参、長ねぎ、みりん 糸こんにゃく、しょうゆ、酒 塩、だし昆布、かつおだし 豚ロース肉、塩、こしょう
	紹食 ———	食の前にはきれいに手を洗おう (7・8月の平均栄養価)				チヂミ	チヂミ、キャノーラ油 しょうゆ、三温糖、ごま油 米酢、でん粉			オムレツ	オムレツ	野菜 <i>6</i> 京城	ഉര	ກ ຍ	トマトケチャップ、米油 ウスターソース、チャツネ カレールウ、赤ワイン 鶏がらスープ			みそカツ	キタノカオリ、牛乳、パン粉 キャノーラ油、赤みそ、酒 三温糖、しょうゆ、みりん ごま油、にんにく
小学村中学村	校	ニネルギー たんぱ 645kcal 24.5 748kcal 27.7	og 20.1g 2.8g	7	ルギー 19 cal	オイスター ソース炒め	豚もも肉、玉ねぎ、青ピーマン オイスターソース、米油 しょうゆ、三温糖、酒 テンメンジャン、でん粉	エネル 68 kca	81	ペンネ アラビアータ	ペンネ、枝豆、しめじ まぐろ水煮、にんにく、米油 ダイストマト、トマトケチャップ 野菜ブイヨン、三温糖、塩 こしょう、トウパンジャン	エネル 8 ⁻ kc	1 A [福神漬 フルーツゼリー あえ	福神漬 パインシラップ漬け はちみつレモンゼリー	7	ルギー 67 cal	煮びたし	白炒りごま もやし、チンゲンサイ、酒 三温糖 しょうゆ、みりん かつお節、かつおだし