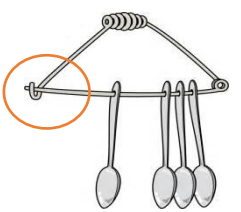


日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	
1	月	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	2	火	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	3	水	黒糖パン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	4	木	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	
		えのきのみそ汁	えのきたけ、人参、油揚げ、長ねぎ、みそ、酒、だし昆布、かつおだし			岩見沢呉汁	大豆、人参、玉ねぎ、突きこんにやく、長ねぎ、手作りみそ、酒、だし昆布、かつおだし			ポトフ	玉ねぎ、人参、キャベツ、セロリ、ウインナー、じゃがいも、塩、こしょう、コンソメ、鶏がらスープ			ハヤシライス	豚もも肉、赤ワイン、ローリエ、オールスパイス、玉ねぎ、人参、にんにく、しょうが、しょうゆ、トマトケチャップ、コンソメ、ハヤシフレーク、トマトピューレ、ブルーベリーソース、こしょう、デミグラスソース、米油	
		あじフライ	あじフライ、キャノーラ油			鶏肉の照り焼き	鶏もも肉、みりん、酒、しょうゆ、三温糖、でん粉			ポークチャップ	豚もも肉、青ピーマン、玉ねぎ、トマトケチャップ、塩、こしょう、三温糖、ウスターソース、米油、ブルーベリーソース、でん粉					
エネルギー 729 kcal		鶏肉と玉ねぎの甘辛煮	鶏もも肉、しょうが、玉ねぎ、三温糖、酒、しょうゆ、トウバンジャン、米油	エネルギー 711 kcal		白菜の煮びたし	もやし、白菜、三温糖、しょうゆ、酒、みりん、かつおだし、かつお節	エネルギー 842 kcal		マカロニサラダ	マカロニ、きゅうり、枝豆、塩、こしょう、三温糖、オリーブ油、エッグケアマヨネーズ	エネルギー 778 kcal		つぼ漬け	つぼ漬け	
												エネルギー 701 kcal		フルーツゼリーあえ	バインシラップ漬け、巨峰ゼリー	
8	月	菜めし	精白米(岩見沢産ななつぼし)、菜めしの素	9	火	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	10	水	バーガーパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	11	木	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	
		きのこのみそ汁	きのこミックス、玉ねぎ、油揚げ、長ねぎ、みそ、酒、だし昆布、かつおだし			田舎汁	白玉、人参、えのきたけ、突きこんにやく、長ねぎ、酒、みそ、だし昆布、かつおだし			チンゲンサイのスープ	人参、チンゲンサイ、玉ねぎ、長ねぎ、コンソメ、こしょう、塩、鶏がらスープ			沢煮椀	たけのこ、人参、ごぼう、長ねぎ、酒、塩、しょうゆ、みりん、だし昆布、かつおだし	
		うの花フライ	野菜うの花もちもちフライ、キャノーラ油			鉄ちゃん焼きとり	鶏もも肉、玉ねぎ、長ねぎ、ブルーベリーソース、塩、三温糖、しょうゆ、酒、でん粉、かつおだし、こしょう			とんカツ	豚ロース肉、塩、こしょう、酒、キタノカオリ、パン粉、エッグケアマヨネーズ、キャノーラ油、三温糖、ウスターソース、しょうゆ、中濃ソース、赤ワイン			さばのみぞれあん	さば切り身、みりん、塩、三温糖、しょうゆ、酒、大根おろし、でん粉	
		磯香あえ	小松菜、白菜、ポークハム、きざみのり、しょうゆ、三温糖、エッグケアマヨネーズ			きゅうりの浅漬け	きゅうり、塩、塩中華ドレッシング			ピーマンのソテー	もやし、青ピーマン、米油、塩、スープストック、こしょう、でん粉			れんこんの炒めもの	れんこん、豚もも肉、玉ねぎ、しょうゆ、酒、三温糖、みりん、米油	
エネルギー 738 kcal				エネルギー 682 kcal				エネルギー 759 kcal				エネルギー 694 kcal				
☆金具をきちんと止めよう☆  スプーンは、おなじ方向にかき、重ねて通し、金具をきちんと閉じて食器かごにかけましょう。																
食育もくひょう 生活リズムを整えよう 給食もくひょう 後片付けを きちんとしよう																
22	月	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	23	火	コッペパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	24	水	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	25	木	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	
		ポークカレー	豚もも肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも、ローリエ、オールスパイス、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、赤ワイン、カレールー、鶏がらスープ、チャツネ、米油			ブラウンシチュー	豚もも肉、玉ねぎ、人参、トマトシチューの素、塩、中濃ソース、こしょう、エスパニョールソース、デミグラスソース、スープストック、米油			玉ねぎのみそ汁	玉ねぎ、油揚げ、長ねぎ、みそ、酒、だし昆布、かつおだし			ガパオライス(具)	豚ひき肉、鶏ひき肉、大豆、玉ねぎ、人参、青ピーマン、しょうが、にんにく、三温糖、みりん、しょうゆ、ごま油、塩、トウバンジャン、でん粉、オイスターソース、酒	
		福神漬	福神漬			ハンバーグ	ハンバーグ			ポテトビーフコロッケ	ポテトビーフコロッケ、キャノーラ油			枝豆サラダ	まぐろ水煮、きゅうり、枝豆、サウザンドドレッシング	
エネルギー 831 kcal		かんきつサラダ	キャベツ、ささみ水煮、枝豆、かんきつドレッシング	エネルギー 835 kcal		コールスローサラダ	キャベツ、ホールコーン、ポークハム、オリーブ油、塩、りんご酢、三温糖、こしょう、エッグケアマヨネーズ	エネルギー 773 kcal		大根と豚肉の煮物	大根、豚もも肉、しょうが、人参、酒、しょうゆ、米油、三温糖、かつおだし、みりん	エネルギー 808 kcal		パイゼリー	パイゼリー	
今日の地場産物 米・小麦粉・米粉・大豆 手作りみそ・玉ねぎ キャベツ・きゅうり 長ねぎ・白菜																
29	月	コッペパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	30	火	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	令和7年度 9月 中学校(Bコース)	26	金	ラーメン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	27	土	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)
		コンソメスープ	ベーコン、セロリ、玉ねぎ、人参、長ねぎ、白ワイン、鶏がらスープ、コンソメ、塩、こしょう			春雨スープ	春雨、玉ねぎ、長ねぎ、わかめ、鶏がらスープ、しょうゆ、塩、こしょう、中華だしの素、ごま油				しょうゆラーメン(汁)	鶏もも肉、白菜、塩メンマ、玉ねぎ、人参、長ねぎ、しょうが、にんにく、しょうゆラーメンスープ、塩、こしょう、鶏がらスープ			豆腐のみそ汁	豆腐、なめこ、玉ねぎ、長ねぎ、みそ、酒、だし昆布、かつおだし
		ひよこ豆のチリコンカン	ひよこめ、豚ひき肉、玉ねぎ、トマトケチャップ、ウスターソース、赤ワイン、サルサポモドーロ、しょうゆ、塩、こしょう、米油、でん粉			豚肉のピリ辛焼き	豚肩ロース肉、塩、こしょう、三温糖、しょうゆ、みりん、酒、中華だしの素、にんにく、でん粉、テンメンジャン、コチュジャン				焼きぎょうざ	焼きぎょうざ			ほっけの竜田揚げ	ほっけ切り身、塩、酒、しょうが、にんにく、米粉、みりん、しょうゆ、でん粉、キタノカオリ、キャノーラ油
エネルギー 825 kcal		さつまいものサラダ	さつまいも、ホールコーン、まぐろ水煮、塩、こしょう、エッグケアマヨネーズ	エネルギー 819 kcal		切干大根の炒め煮	切干大根、人参、豚もも肉、米油、みりん、三温糖、酒、しょうゆ、かつおだし	エネルギー 681 kcal		もやしの炒めもの	もやし、人参、焼くわ、米油、しょうゆ、三温糖、酒、みりん、でん粉	エネルギー 693 kcal		小魚	パック小魚	
※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。																