

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															
2月	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		4 水	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		5 木	うどん	小麦(岩見沢産きたほなみ)		6 金	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)																
	大根のみそ汁	大根、海藻サラダ 長ねぎ、みそ だし昆布、かつおだし			きのこ汁	きのこミックス、玉ねぎ 長ねぎ、しょうゆ、酒、塩 だし昆布、かつおだし			五目うどん(汁)	玉ねぎ、ほうれん草 人参、豚もも肉 長ねぎ、しょうゆ、塩 三温糖、酒、みりん だし昆布、かつおだし			白菜のクリーム煮	鶏むね肉、玉ねぎ、人参 白菜、牛乳、シチューベース スキムミルク、コソリメ 有塩バター、シチューの素 塩、こしょう																
	鶏そぼろ信田	鶏そぼろ信田			さばのみそ煮	さばのみそ煮			さつまいももち	さつまいももち キヤノーラ油			トマトオムレツ	トマトオムレツ																
エネルギー 604 kcal	ごぼうの炒め煮	ごぼう、人参 ちくわ、玉ねぎ、しょうゆ 米油、みりん、酒、三温糖 だし昆布、かつおだし		エネルギー 646 kcal	スタミナ炒め	にら、豚もも肉、もやし 人参、酒、しょうゆ みりん、三温糖 ごま油、白炒りごま		エネルギー 591 kcal	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー		エネルギー 705 kcal	コーンソテー	ホールコーン 枝豆、ペーコン、米油 塩、しょうゆ、こしょう																
9月	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		10 火	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		11 水	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		12 木	菜めし	精白米(岩見沢産ななつぼし) 味噌の素																
	つみれ汁	ひじまるくん しうが、玉ねぎ、酒 長ねぎ、手造りみそ だし昆布、かつおだし			ラビオリースープ	ラビオリ、玉ねぎ 長ねぎ、コソリメ 塩、こしょう、ごま油			ハヤシライス	牛もも肉、牛肩ロース肉 赤ワイン、玉ねぎ 人参、にんにく、しうが 中濃ソース、トマトケチャップ しょうゆ トマトピューレ、こしょう デミグラスソース、米油 ハヤシソース、ブルーンピューレ			にらたま汁	にら、鶏卵、しょうゆ みりん、塩、でん粉、酒 だし昆布、かつおだし																
	いわしの梅煮	いわしの梅煮			鮭のチーズ焼き	鮭切り身 シユレッドチーズ			小魚	パック小魚			ほたて竜田揚げ	ほたて竜田揚げ キヤノーラ油																
エネルギー 644 kcal	ヤーコンと豚肉の炒め煮	ヤーコン、豚もも肉 ごぼう、人参、しょうゆ 米油、三温糖、みりん、米油 だし昆布、かつおだし		エネルギー 641 kcal	三色ソテー	キャベツ、人参 ウインナースライス しょうゆ、塩、こしょう 米油、スープストック		エネルギー 761 kcal	大根サラダ	大根、きゅうり ささみ かんきつドレッシング		エネルギー 618 kcal	れんこんのみそ炒め	れんこん、人参 豚もも肉、しらたき 酒、みりん、赤みそ しょうゆ、三温糖、米油																
16月	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		17 火	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		18 水	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		19 木	ラーメン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)																
	わかめのみそ汁	わかめ、長ねぎ 玉ねぎ、みそ だし昆布、かつおだし			白玉汁	白玉、長ねぎ、玉ねぎ 酒、しょうゆ、塩 だし昆布、かつおだし			マカロニスープ	玉ねぎ、人参、ペーコン マカロニ、チキンソース スープストック、米油 塩、こしょう			野菜しょうゆラーメン(汁)	白菜、玉ねぎ 人参、長ねぎ、しうが にんにく、こしょう 醤油ラーメンスープ																
	炭火焼さんま	炭火焼さんま			ほっけフライ	ほっけフライ キヤノーラ油			チキンロイヤル	チキンロイヤル			たこ焼き	たこ焼きシューマイ																
エネルギー 613 kcal	切干大根の炒め煮	切干大根、人参 豚もも肉、米油、酒 みりん、三温糖、しうが だし昆布、かつおだし		エネルギー 655 kcal	たけのこの煮物	豚もも肉、酒、人参 たけのこ、ごぼう いんげん、しうが 三温糖、塩、みりん、米油 だし昆布、かつおだし		エネルギー 626 kcal	コールスローサラダ	キャベツ かに風味かまぼこ ホールコーン コールスロードレッシング		エネルギー 604 kcal	ホワイトミニー	ホワイトミニー																
30月	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		24 火	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		25 水	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)		26 木	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)																
	なめこのみそ汁	なめこ水煮、木綿豆腐 長ねぎ、みそ だし昆布、かつおだし			人参ボタージュ	玉ねぎ、人参ベースト クリームコーン、生クリーム 牛乳、スキムミルク 有塩バター、シチューの素 スープストック、塩、こしょう			すまし汁	大根、長ねぎ 高野豆腐 しょうゆ、酒、みりん、塩 だし昆布、かつおだし			ハンバーグカレー	玉ねぎ、人参、にんにく ウスターソース トマトケチャップ カレールウ、チャツネ																
	加賀揚げ	加賀揚げ			アンサンブルエッグ	アンサンブルエッグ			チキンみそカツ	チキンみそカツ キヤノーラ油			あらびきハンバーグ	あらびきハンバーグ																
エネルギー 608 kcal	豚肉と玉ねぎの甘辛煮	豚もも肉、人参 玉ねぎ、しうが 一味唐辛子、三温糖 しうが、酒、米油 トウパンソース		エネルギー 706 kcal	ツナサラダ	まぐろ水煮、きゅうり もやし イタリアンドレッシング		エネルギー 589 kcal	ヤーコンのきんぴら	ヤーコン、人参 さつま揚げ、米油 みりん、酒、三温糖 しうが だし昆布、かつおだし		エネルギー 754 kcal	フルーツあえ	あまおうゼリー パイントラップ漬け 洋なしトラップ漬け																
今月の地場産物																														
白菜 玉ねぎ 長ねぎ ヤーコン 手造りみそ																														
令和2年度																														
11月																														
小学校(Bコース)																														
【11月の平均栄養価】																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th><th>脂質</th><th>塩分</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小学校</td><td>651kcal</td><td>25.1g</td><td>19.5g</td><td>2.7g</td></tr> <tr> <td>中学校</td><td>766kcal</td><td>29.0g</td><td>21.7g</td><td>3.2g</td></tr> </tbody> </table>																	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分	小学校	651kcal	25.1g	19.5g	2.7g	中学校	766kcal	29.0g	21.7g	3.2g
	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分																										
小学校	651kcal	25.1g	19.5g	2.7g																										
中学校	766kcal	29.0g	21.7g	3.2g																										

♪牛乳(お茶)は、毎日つきます。
 ♪はしは、毎日持参しましょう。
 ♪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場合があります。
 ※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。

