

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
令和3年度 4月 小学校 (Bコース)	こんだてひょう	今月のもくひょう 学校給食について知ろう!	「こんだてひょう」の読み方 特別献立の日は、マークが付いています。 料理ごとの材料を記載しています。食材は、なるべく岩見沢産のもの、北海道産のものを使うようにしています。 一食ごとのエネルギー量を記載しています。	8 水 もりもりの日	ごはん きのこ汁 鮭の塩焼き エネルギー 676 kcal 肉じゃが	精白米(岩見沢産ななつぼし) きのこミックス 突きこんにゃく 長ねぎ、しょうゆ、酒、塩 だし昆布、かつおだし 鮭切り身、塩 豚もも肉、じゅがいも 玉ねぎ、人参、みりん 三温糖、しょうゆ、酒、米油 だし昆布、かつおだし								
今月の地場産物 玉ねぎ 大豆 手作りみそ	6 火	コッペパン 豆乳シチュー おさかなフライ エネルギー 698 kcal	7 水	ごはん きのこのみそ汁 手羽元のやわらか煮 エネルギー 583 kcal	8 木	ごはん すいとん汁 いかカツ エネルギー 633 kcal	9 金	ごはん ハヤシライス 小魚 三色あえ エネルギー 669 kcal	精白米(岩見沢産ななつぼし) きのこミックス、玉ねぎ 長ねぎ、みそ だし昆布、かつおだし 手羽元のやわらか煮 ふきの炊き合わせ エネルギー 633 kcal 鶏肉とピーマンのみそ炒め 鶏もも肉、玉ねぎ 人参、青ピーマン 三温糖、酒、みりん 赤みそ、米油 パック小魚 もやし、チングンサイ ポークハム かんきつドレッシング					
12月	ごはん わかめのみそ汁 さんまのおかか煮 エネルギー 629 kcal	13火 コッペパン ポトフ トマトグラタン エネルギー 606 kcal	14水 ごはん すまし汁 チキンみそカツ エネルギー 594 kcal	15木 ラーメン 塩ラーメン(汁) シューまい エネルギー 610 kcal	16金 ごはん 野菜団子汁 ほっけフライ エネルギー 623 kcal	精白米(岩見沢産ななつぼし) 木綿豆腐、えのきだけ 長ねぎ、しょうゆ 酒、みりん、塩 だし昆布、かつおだし チキンみそカツ エネルギー 623 kcal もやし、小松菜 糸かまぼこ、しょうゆ 米酢、三温糖、ごま油 きんぴらごぼう ごぼう、人参、鶏もも肉 しらたき、米油、みりん 酒、三温糖、しょうゆ だし昆布、かつおだし								
19月	ごはん なめこ汁 さばのみぞ煮 エネルギー 604 kcal	20火 ごはん 中華スープ 野菜のチヂミ エネルギー 648 kcal	21水 コッペパン コーンスープ あらびきハンバーグ エネルギー 677 kcal	22木 うどん 肉うどん(汁) いももち フルーツあえ エネルギー 615 kcal	23金 菜めし 岩見沢吳汁 鮭の塩焼き エネルギー 604 kcal	精白米(岩見沢産ななつぼし) 豚もも肉、玉ねぎ、人参 ほうれん草、長ねぎ しょうゆ、三温糖、酒 みりん、塩 だし昆布、かつおだし いももち エネルギー 604 kcal もやし、青ピーマン 焼ちくわ、ごま油 しょうゆ、三温糖 酒、みりん 鮭肉と玉ねぎの甘辛煮 鶏もも肉、玉ねぎ いんげん、しょうが、三温糖 トウバンジャン、米油、酒 しょうゆ、一味唐辛子								
26月	ごはん 高野豆腐のみそ汁 いわしの梅煮 エネルギー 614 kcal	27火 コッペパン コンソメスープ コロッケ エネルギー 610 kcal	28水 ごはん ポークカレー お祝いいちごゼリー エネルギー 697 kcal	29木 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。	30金 ごはん 白玉汁 肉詰め信田 エネルギー 634 kcal	精白米(岩見沢産ななつぼし) 白玉、長ねぎ 玉ねぎ 酒、しょうゆ、塩 だし昆布、かつおだし 肉詰め信田 切干大根の煮物 切干大根、人参 豚もも肉、酒、米油 みりん、三温糖、しょうゆ だし昆布、かつおだし								
エネルギー 614 kcal	れんこんの炒め煮	キヤベツのソテー エネルギー 610 kcal	モヤシの炒めもの エネルギー 697 kcal											