

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															
食育もくひょう 学校給食について知ろう 給食もくひょう 給食の準備を きちんとしよう				今日の地場産物 玉ねぎ・米粉・大豆 手作りみそ 米・小麦粉				「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。 1食ごとのエネルギー量を記載しています。				8 水 ごはん きのこ汁 鮭の塩焼き 肉じゃが たんぱく質 676 kcal				5 金 ごはん ポークカレー コーンソテー ぶどうゼリー エネルギー 849 kcal														
8 月		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	9 火		コッペパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	10 水		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	11 木		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)															
		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			豆乳マカロニスープ	マカロニ、ベーコン、玉ねぎ、人参、枝豆、ホールコーン、米粉、調製豆乳、コンソメ、鶏がらスープ、白ワイン、塩、こしょう			すいとん汁	すいとん、鶏もも肉、玉ねぎ、大根、長ねぎ、しょうゆ、塩、酒、だし昆布、かつおだし			チキンカレー	鶏もも肉、玉ねぎ、人参、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、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															
エネルギー 647 kcal		白身魚フライ	白身魚フライ、キャノーラ油	エネルギー 842 kcal		野菜コロッケ	野菜コロッケ、キャノーラ油	エネルギー 742 kcal		豚肉のみそ焼き	豚ロース肉、塩、三温糖、にんにく、酒、手作りみそ、白炒りごま、しょうゆ、こしょう、みりん	エネルギー 835 kcal		福神漬	福神漬															
		ふきの炊き合わせ	ふき、人参、干しいたけ、鶏もも肉、米油、酒、みりん、三温糖、しょうゆ、かつおだし			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			ひじきの煮物	ひじき、しらたき、人参、さつま揚げ、米油、みりん、三温糖、酒、しょうゆ、塩、かつおだし			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、りんご酢、こしょう、三温糖、塩、エッグケアマヨネーズ															
15 月		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	16 火		バーガーパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	17 水		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	18 木		ラーメン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)															
		わかめスープ	わかめ、春雨、玉ねぎ、白菜、長ねぎ、しょうゆ、塩、鶏がらスープ、こしょう			ポトフ	玉ねぎ、ウインナー、人参、キャベツ、セロリ、大根、コンソメ、塩、こしょう、鶏がらスープ			にらのみそ汁	にら、えのきだけ、玉ねぎ、長ねぎ、みそ、酒、だし昆布、かつおだし			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															
エネルギー 674 kcal		春巻	春巻、キャノーラ油	エネルギー 797 kcal		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、ブルーンピューレ、塩	エネルギー 815 kcal		チキンカツ	鶏もも肉、塩、こしょう、ガーリックパウダー、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	エネルギー 802 kcal		揚げぎょうざ	揚げぎょうざ、キャノーラ油															
		中華炒め	人参、チンゲンサイ、もやし、きくらげ、ごま油、中華だしの素、三温糖、しょうゆ、塩、こしょう、テンメンジャン、でん粉			ポテトサラダ	じゃがいも、塩、ホールコーン、きゅうり、まぐろ水煮、こしょう、エッグケアマヨネーズ			きんぴらごぼう	ごぼう、人参、さつま揚げ、糸こんにゃく、米油、みりん、酒、三温糖、しょうゆ、かつおだし			フルーツゼリーあえ	パインシラップ漬け、はちみつレモンゼリー															
22 月		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	23 火		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	24 水		黒糖パン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	25 木		うどん	小麦粉(岩見沢産きたほなみ)															
		なめこのみそ汁	なめこ水煮、油揚げ、酒、玉ねぎ、長ねぎ、みそ、だし昆布、かつおだし			あんかけ丼(具)	キャベツ、玉ねぎ、人参、長ねぎ、豚もも肉、酒、しょうが、にんにく、塩、こしょう、米油、中華だしの素、しょうゆ、塩、ラーメンスープ、三温糖、ごま油、でん粉、鶏がらスープ			ミネストローネ	玉ねぎ、ホールコーン、セロリ、ベーコン、大根、マカロニ、塩、ダイストマト、サルサポモドーロ、にんにく、コンソメ、こしょう、トマトジュース、鶏がらスープ			カレー南蛮うどん(汁)	豚もも肉、干しいたけ、玉ねぎ、人参、長ねぎ、カレールウ、しょうゆ、三温糖、酒、みりん、でん粉、だし昆布、かつおだし															
エネルギー 727 kcal		鶏肉のしょうゆこうじ焼き	鶏もも肉、しょうゆ、こうじ	エネルギー 712 kcal		つぼ漬け	つぼ漬け	エネルギー 904 kcal		クレイジーポーク	豚ロース肉、酒、塩、三温糖、米粉、クレイジーソルト、カレー粉、ガーリックパウダー、キャノーラ油	エネルギー 716 kcal		大根サラダ	大根、きゅうり、焼きちくわ、香味塩ドレッシング															
		れんこんの炒め煮	れんこん、人参、さつま揚げ、しょうゆ、酒、三温糖、みりん、かつおだし、塩、米油			中華サラダ	ポークハム、小松菜、もやし、香味中華ドレッシング			カラフルポテト	じゃがいも、人参、枝豆、塩、こしょう、コンソメ、米油			小魚	パック小魚															
ひょう わ ひ 昭和の日				30 火		ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	令和6年度 4月 中学校(Bコース②)				こんだてひょう 【 4月の平均栄養価 】 <table><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><tr><td>小学校</td><td>665kcal</td><td>25.9g</td><td>21.3g</td><td>2.99g</td></tr><tr><td>中学校</td><td>772kcal</td><td>28.9g</td><td>23.3g</td><td>3.51g</td></tr></table>					エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分	小学校	665kcal	25.9g	21.3g	2.99g	中学校	772kcal	28.9g	23.3g	3.51g
	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分																										
小学校	665kcal	25.9g	21.3g	2.99g																										
中学校	772kcal	28.9g	23.3g	3.51g																										
エネルギー 743 kcal		もやしのみそ汁	もやし、たまご、わかめ、長ねぎ、みそ、酒、だし昆布、かつおだし	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	♪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。 ♪魚には、骨が入っている場合があります。 気をつけて食べてください。 ※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。																								
		大豆とごぼうの炒め煮	ごぼう、人参、鶏もも肉、大豆、糸こんにゃく、米油、みりん、酒、三温糖、しょうゆ、かつおだし	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)																									