

令和5年12月 学校給食予定献立表(中学校) 牛乳は、毎日つきます

月	火	水	木	金
<p>こんげつ とうべつさん しょくざい</p> <p>今月の当別産食材</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>ごはん (ななつぼし)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>もやし</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>大豆 (つじの蔵)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>かぼちゃ (JA北いしかり)</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>ぶたにく (浅野農場さん)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>じゃがいも (大塚農場さん)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>しか肉 (ジビエ工房)</p> </div> </div> <div style="border: 2px solid blue; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p>朝ごはんをしっかり 食べましょう!</p> <p>朝ごはんを食べると こんないいことがあります。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. からだの体温が上がる 2. おなかのスイッチがオン! 3. あたまのスイッチがオン! <p style="text-align: center;">主食・汁物・主菜・副菜が そろっているのが理想です!</p> </div>				
4	5	6	7	8
<p>豚丼(ご飯) 豚肉・玉葱 干椎茸・しらたき</p> <p>じゃが芋の味噌汁 じゃが芋・玉葱 小松菜・長葱</p> <p>胡瓜とくらげの和え物 もやし・胡瓜・人参・中華くらげ ごま油・ごま</p> <p>726/29.4/14.5/3.4</p>	<p>コッパパン ポトフ 豚肉・じゃが芋・白菜 玉葱・人参・いんげん</p> <p>ほきのハーブ焼き ほき・ジェパペースト(バジル・チーズ・にんにく)</p> <p>きやべつとツナのサラダ きやべつ・玉葱・コーン・ツナ 焙煎胡麻ドレッシング(卵黄入り)</p> <p>685/34.8/23.9/4.7</p>	<p>ダイズカレー(ご飯) 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・大豆 バター・牛乳・にんにく トマト缶・カレールウ(りんご) フルーツチャツネ(メロン・りんご・レズン)</p> <p>白菜サラダ 白菜・大根・コーン・マヨネーズ・すりごま</p> <p>カクテルゼリー りんご果汁・ぶどう果汁・もも果汁 豆乳・寒天</p> <p>947/25.5/30.9/3.9</p>	<p>野菜ラーメン(味噌) ラーメン・豚肉・もやし・玉葱・にら・人参 生姜・わかめ・にんにく・味噌ラーメンスープ(卵)</p> <p>野菜のバター炒め 豚挽肉・きやべつ・玉葱・しめじ コーン・にんにく・バター</p> <p>マーラーカオ ホットケーキミックス・牛乳 卵・はちみつ</p> <p>868/33.1/38/5.6</p>	<p>ご飯 チンゲン菜のスープ 豚肉・チンゲン菜・玉葱・人参・干椎茸</p> <p>マグロカツ まぐろ・玉葱・生姜 パン粉(卵なし)・菜種油</p> <p>和風サラダ きやべつ・えだまめ 人参・和風ドレッシング</p> <p>779/27/23.4/3.5</p>
11	12	13	14	15
<p>ご飯 根菜の味噌汁 大根・わかめ・人参 長葱・ごぼう・ごま油</p> <p>鶏肉のオニオンソース 鶏肉・でん粉・菜種油・玉葱・ソテーオニオン にんにく・バター</p> <p>ひじきとチーズのサラダ ひじき・チーズ・きやべつ 人参・コーン</p> <p>789/32.7/24.2/4.1</p>	<p>バターパン トマトと卵のスープ 鶏肉・卵・白菜・玉葱 長葱・トマト缶・でん粉</p> <p>たれ付きミートボール 鶏肉・豚肉・玉葱 パン粉(卵なし)・生姜</p> <p>じゃが芋のバター煮 じゃが芋・バター</p> <p>789/36/30.8/3.5</p>	<p>ご飯 韓国風スープ 鶏肉・春雨・白菜・長葱 干椎茸・ごま油</p> <p>プルコギ 豚肉・玉葱・にら・人参 しめじ・にんにく・ごま油</p> <p>りんご(代替ゼリー)</p> <p>665/25/13.7/3.2</p>	<p>クリスマスメニュー ジビエカレーうどん うどん・鹿挽肉・大豆ミート・玉葱・にんにく・生姜 ほうれん草・人参・干椎茸・でん粉</p> <p>フライドチキン 鶏肉・にんにく・牛乳 小麦粉・でん粉・菜種油</p> <p>かぼちゃポテトサラダ じゃが芋・人参・南瓜 ハム・マヨネーズ</p> <p>ブルーベリーシフォンケーキ 米粉・卵・豆乳・ブルーベリー</p> <p>846/38.9/30.1/5.1</p>	<p>ご飯 どさんこ汁 じゃが芋・玉葱・もやし・人参・コーン・生姜 にんにく・バター・ごま油・とうがらし</p> <p>春巻 きやべつ・筍・鶏肉・春雨・生姜 にんにく・脱脂粉乳・菜種油</p> <p>ビーフン炒め ビーフン・豚肉・きやべつ・人参・干椎茸</p> <p>875/25.6/27.4/3.3</p>
18	19	20	21	22
<p>スタミナピリ辛肉味噌丼(ご飯) 豚挽肉・玉葱・えだまめ・コーン 生姜・にんにく・ごま油</p> <p>さつま汁 鶏肉・豆腐・さつま芋・大根・人参 長葱・こんにやく</p> <p>小松菜の南蛮漬け 小松菜・もやし・人参・ごま ごま油・とうがらし</p> <p>823/32.4/21.1/3.9</p>	<p>コッパパン 野菜スープ 豚肉・大根・きやべつ 人参・長葱</p> <p>チリコンカン 大豆・豚挽肉・マカロニ・玉葱 人参・バター・にんにく</p> <p>ごぼうサラダ ごぼう・人参・コーン マヨネーズ・ごま</p> <p>745/28.9/30.5/4.7</p>	<p>ご飯 和風コンソメスープ 鶏肉・白菜 大根・人参</p> <p>白身魚フライ ほき・パン粉(卵なし)・菜種油</p> <p>じゃがいもキムチ 豚挽肉・じゃがいも・白菜キムチ(白菜・玉葱 ごま・大根・人参・昆布・にら・りんご・にんにく) 人参・にら・生姜・にんにく・ごま油</p> <p>770/29.6/19.5/3.6</p>	<p>わかどりの若鶏のクリームスパゲティ スパゲティ・鶏肉・小松菜・玉葱 えのき茸・しめじ・コーン 人参・バター・牛乳</p> <p>揚げいももち いももち・菜種油</p> <p>イタリアンサラダ きやべつ・胡瓜・人参・チーズ イタリアンドレッシング(りんご)</p> <p>779/29.4/25.5/6</p>	<p>ご飯 わかめスープ わかめ・卵・もやし 玉葱・人参・ごま</p> <p>ショーンポー 豚肉・玉葱・きやべつ・筍 春雨・椎茸・生姜</p> <p>マーボーナス 豚挽肉・茄子・玉葱・人参・長葱 生姜・にんにく・ごま油・でん粉</p> <p>805/25.2/27.4/3.6</p>

☆献立の下の数字は中学生のエネルギー/たんぱく質/脂質/塩分の量です
 ☆都合により献立の一部が変更する場合があります
 ☆今月の給食費口座振替日は、**12月25日(月)**です!

◆お知らせ◆
 ○卵・ナッツ類が含まれているものに関しては、材料の欄に記載しています
 ○この献立表には、加工品と調味料の一部に含まれるアレルギー物質について表示されていません。詳しくは給食センターまでお問い合わせください



皆さんからの給食費でお子さんが食べている給食を作っています。
 未納があると献立に影響が出てしまいます。忘れず給食費の納入をお願いします。
 今年最後の引落日です! 残高確認をお願いします。引落口座については給食センターまでお問い合わせください。

