

7月おでいにんだて

2024年



二風谷小学校

月	火	水	木	金
1 ムギライス ポークカレー 福神漬 小 800kcal 中 963kcal フルーツヨーグルト	2 むぎはん 麦ご飯 とうふとわかめの みそ汁 小 622kcal 中 766kcal てや 照り焼きチキン こもく 五目きんぴら	3 むぎはん 麦ご飯 ひうとりトマト をいただきました たまごとわかめの スープ 小 633kcal 中 774kcal ママーポーどうふ ぶらとりトマトの 中華サラダ	4 おやこ 親子うどん はくさい 白菜のツナあえ 小 597kcal 中 722kcal うんしゅう 温州みかんゼリー	5 セタメニュー あつあ 厚揚げの甘辛丼 あまからどん 七タそうめん 小 709kcal 中 851kcal ぶどうゼリー
赤 豚もも肉 牛乳 プレーンヨーグルト 生クリーム	木綿豆腐 乾燥わかめ みそ 鶏もも肉 さつま揚げ 牛乳	鶏卵 乾燥わかめ 木綿豆腐 豚ひき肉 みそ 牛乳	鶏もも肉 鶏卵 油揚げ なたと ツナ かつお 削り節 牛乳	厚揚げ 豚ばら肉 鶏胸肉 牛乳
黄 米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 カレールウ(2種)	米 麦 三温糖 米ぬか油 ごま油 白いりごま	米 麦 片栗粉 白いりごま ごま油 三温糖	干しうどん ごま油 白いりごま	米 麦 三温糖 米ぬか油 そうめん ジューシーぶどうゼリー
緑 玉ねぎ にんじん にんにく パイン 缶 黄桃缶 みかん缶	長ねぎ 玉ねぎ しょうが ごぼう にんじん つきこんにやく 乾椎茸	玉ねぎ にんじん 長ねぎ 乾椎茸 しょうが にんにく ひうとりトマト きゅうり	乾椎茸 にんじん ごぼう 長ねぎ 白菜 温州みかんゼリー	玉ねぎ もやし にんじん さやいんげん しょうが オクラ 乾椎茸
8 コッペパン (みかんジャム) じゃがいもと ウインナーのスープ プレーンオムレツ 小 545kcal 中 636kcal マカロニサラダ	9 むぎはん 麦ご飯 ほうれん草と たまごのみそ汁 小 606kcal 中 744kcal さけ 鮭のバター焼き なすのみそいため	10 むぎはん 麦ご飯 ひうとりトマト をいただきました トマトとレタスの スープ 小 638kcal 中 785kcal こくとうくろず 黒糖黒酢チキン ごぼうの ごまドレサラダ	11 ビビンバ 小 653kcal 中 794kcal ちゅうか ほうさめ 中華春雨スープ オレンジ	12 しゅくはく がくしゅう 宿泊学習 (2日目)
赤 ウインナー プレーンオムレツ 牛乳	鶏卵 油揚げ みそ 鮭 豚ひき肉 みそ 牛乳	鶏もも肉 鶏卵 焼き竹輪 牛乳	豚ひき肉 みそ 乾燥わかめ 牛乳	
黄 コッペパン みかんジャム じゃがいも マカロニ マヨネーズ	米 麦 バター 米ぬか油 三温糖	米 麦 片栗粉 小麦粉 黒砂糖 米ぬか油 マヨネーズ 三温糖 白すりごま	米 麦 三温糖 白いりごま 米ぬか油 ごま油 春雨 片栗粉	
緑 玉ねぎ にんじん ビーマン キャベツ きゅうり みかん缶	ほうれん草 にんじん なす しょうが	ひうとりトマト レタス 玉ねぎ ごぼう きゅうり にんじん	にんにく しょうが ほうれん草 もやし 大根 にんじん 玉ねぎ 竹の子 オレンジ	
15 うみ 海の日	16 ふるさと給食 「ニシパランチ」 バターライス 小 810kcal 中 963kcal 赤 ぶらとり黒豚ひき肉 生クリーム プレーンヨーグルト 牛乳 黄 米 麦 バター 三温糖 米ぬか油 マヨネーズ 緑 玉ねぎ にんじん ビーマン にんにく しょうが ぶらとりトマト ビューレブロッコリー とうもろこし	17 わかめご飯 ひうとりトマト をいただきました とうふと油揚げの みそ汁 小 584kcal 中 657kcal くしろさん 釧路産タラザンギ ぶらとりトマトと ほうれん草のサラダ	18 スパゲッティ・ ミートソース 小 631kcal 中 733kcal 豚ひき肉 粉チーズ ハム 牛乳 スパゲッティ 米ぬか油 三温糖	19 むぎはん 麦ご飯 わかめスープ とうふの中華煮 小 579kcal 中 704kcal 乾燥わかめ 木綿豆腐 豚もも肉 焼き竹輪 牛乳 米 麦 ごま油 白いりごま 三温糖 米ぬか油 片栗粉 長ねぎ もやし ビーマン にんじん さやいんげん 生椎茸 きくらげ しょうが もやし ほうれん草 にんにく
22 さっぱりぶた丼 じゃがいもと 油揚げのみそ汁 小 761kcal 中 924kcal ぶらとりトマト	23 むぎはん 麦ご飯 たまごコンソメスープ 小 646kcal 中 798kcal ガリパタチキン スバハムサラダ	24 むぎはん 麦ご飯 ひうとりトマト をいただきました とうふとレタスの 中華スープ 小 618kcal ぶらとりトマトの さっぱりサラダ	25 ひやしラーメン 小 623kcal プリン	26 しゅうぎょうしき 終業式
赤 豚ばら肉 油揚げ みそ 牛乳	鶏卵 乾燥わかめ 鶏もも肉 ハム 牛乳	木綿豆腐 鶏卵 鶏もも肉 牛乳	鶏卵 ハム 鶏ガラ 牛乳	
黄 米 麦 米ぬか油 三温糖 じゃがいも	米 麦 三温糖 片栗粉 バター マカロニ マヨネーズ	米 麦 片栗粉 ごま油 三温糖 米ぬか油	中華生めん ごま油 三温糖 米ぬか油 なめらかプリン	
緑 玉ねぎ ビーマン にんじん しょうが にんにく 長ねぎ ひうとりトマト	玉ねぎ チンゲン菜 にんじん にんにく キャベツ きゅうり みかん缶	レタス 大根 にんじん しょうが チンゲン菜 ひうとりトマト 玉ねぎ きゅうり	きゅうり もやし ひうとりトマト 長ねぎ しょうが	

～7月 給食目標～

じばさんぶつ し
地場産物について知ろう

◎北海道や平取町にはおいしい食べ物がたくさんあります!!

★牛乳は、毎日つきます。
★都合により、献立が一部変更になることがありますのでご了承ください。

寄贈のおしらせ

ふるさと給食「ニシパランチ」

16日(火)は、平取高校生メニュー
『ひうとりトマトのキーマカレー』をメインにした
ふるさと給食「ニシパランチ」です。

「ぶらとり黒豚ひき肉」と「ひうとりトマト」は平取町からの
寄贈です。ふるさとへのめぐみ、そしてそこに携わる人々に感謝の気持ちを
こめておいしくいただきますよう!

ありがとう

おいしいね



—「おいしいね」って共感できる
この幸せを大切にしたい—
「食」の情報通信 2024 年度-No.4
2024 年 6 月 21 日発行
平取小学校 栄養教諭

平取町の地場産物の代表は何と言っても「びらとりトマト」や「びらとり和牛」が有名ですね。その他にもおいしいものがたくさんあります！

7月16日(火) ふるさと給食「ニシパランチ」 平取町産米

生産者戸数	68戸
品 種	ゆめぴりか、ななつぼし、おぼろづき
特 徴	ゆめぴりか ～ 北海道米の最高峰。甘くて濃い。粘りが強くやわらかい。 ななつぼし ～ ほどよい甘みと粘り。お弁当や和食に最適。 おぼろづき ～ 粘りが強い。冷めても硬くならない。

びらとり黒豚



生産者戸数	1戸!!
品 種	バークシャー (原種豚をイギリスから輸入)
出荷日数	生後約240日 (白豚は生後180日くらいで出荷される)
味	うま味が強くコクのある味わいで、脂身は甘みを感じる。
栄養と効能	ビタミンB1が牛肉の約10倍。疲れをとる、イライラを防ぐなどに効果あり。

毎週水曜日は びらとりトマト!!

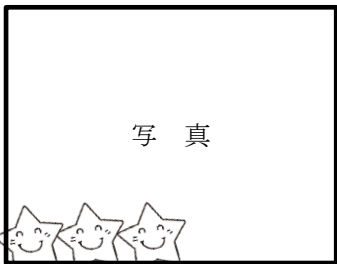
今月も毎週水曜日にびらとり農業協同組合・びらとり野菜生産振興会様よりびらとりトマトを寄贈いただきます。
太陽の光をいっぱい浴びて、栄養たっぷりなびらとりトマトです。感謝の気持ちをこめて、おいしくいただきます。

平取町公式キャラクター
「ビラッキー」



給食アルバム

貫気別小学校1年生



写 真

1年生は一人ですが、
上の学年のみんなに優しくしていただいて、給食時間
も学校生活ものびのび
楽しんでます☆

二風谷小学校1年生

元気いっぱいの1年生です!
とても楽しそうに給食時間を
過ごしています。



振内小学校1年生

苦手なものも挑戦して、お皿もピカピカ☆がんばっています。たのしい1年生です。

写 真

原材料のおしらせ

※給食で使用する加工品の原材料をお知らせします

- 1日、26日 国産福神漬 (大根、なす、きゅうり、れんこん、なたまめ、しそ、ごま、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、食塩、香辛料、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、加水)
- 4日 温州みかんゼリー (温州みかん果汁(濃縮還元)、砂糖、粉あめ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC)
- 5日 ジューシーぶどうゼリー (糖類(異性化液糖、砂糖)、ぶどう果汁、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸カルシウム)
- 8日 コッペパン (強力粉、薄力粉、グラニュー糖、天日塩、イースト(生)、マーガリン(植物性)、水)
JASみかんジャム (糖類(水飴)、糖類(砂糖)、糖類(砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)、みかん、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、ph調整剤(クエン酸Na)、香料)
プレーンオムレツ (鶏卵(北海道)、醤油、砂糖、食塩、澱粉、醸造酢、米発酵調味料、鰹エキス、鰹節、昆布エキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、アナトー色素、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏、りんごを含む))
- 16日 牧場の朝ヨーグルト (生乳(国産)、砂糖、乳製品、乳たんぱく質、寒天、香料)
- 17日 炊き込みわかめ (塩蔵わかめ(韓国、日本)、食塩、砂糖、酵母エキス)
- 17日 銅路産鱈ザンギ (スケトウダラ、でん粉、食塩、植物性蛋白、香辛料、醤油、米発酵調味料、水、生姜、砂糖、おろしにんにく、おろし生姜、味噌、醸造酢、還元水飴、植物油)
- 25日 なめらかプリン (糖類(砂糖・異性化液糖、ぶどう糖、水飴)、乳製品、植物油脂、でん粉、ゼラチン、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部に乳成分・ゼラチンを含む))