

# 6月予定こんだて表

江別市立学校給食センター  
センター調理場 TEL 382-5188  
FAX 382-5800

◎牛乳は毎日の給食に出ます  
◎エネルギー基準値 小学校650kcal 中学校830kcal  
◎(小)は小学校、(中)は中学校

献立	食品			江別産 使用	献立	食品			江別産 使用		
	エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかなり にくくするなど			エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかなり にくくするなど			
3(月)	ごはん	ごはん			17(月)	コッペパン	コッペパン				
	大根と油揚げのみそ汁		油揚げ・豆腐 みそ	大根・人参 長葱		チキンクリームシチュー	じゃがいも バター	鶏肉 脱脂粉乳 牛乳	玉葱 人参	きゅうり	
	いかメンチカツ	キャノーラ油	いかメンチカツ			ハンバーグの ケチャップソースがけ	きび砂糖	ハンバーグ			
	五目きんぴら	キャノーラ油	豚肉 ひじき	ごぼう 人参		野菜のレモン ドレッシングあえ	ドレッシング		キャベツ・人参 きゅうり		
4(火)	味噌ラーメン	ラーメン	豚肉 赤みそ	たけのこ・人参 もやし・玉葱 長葱	わかめごはん	わかめごはん					
	ごぼうのつまみ揚げ		ごぼうのつまみ揚げ		豆腐となめこのみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	人参・なめこ 大根 長葱		みそ		
	ハリハリ漬け	きび砂糖 ごま油 白ごま	昆布	切干大根 きゅうり 人参	骨に注意して食べましょう さばのみそ煮 大豆とひじきの炒め煮	きび砂糖 キャノーラ油	さばのみそ煮 ひじき・大豆 高野豆腐 焼きちくわ	人参	大豆		
	はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー									
5(水)	ごはん	ごはん			18(火)	スパゲティミートソース	ソフトパスタ きび砂糖 小麦粉	豚ひき肉 鶏レバー チーズ	玉葱 人参		
	中華スープ	春雨 澱粉	かまぼこ 豆腐	人参 長葱		ほうれん草オムレツ 〔代替〕揚げかまぼこ		ほうれん草オムレツ 〔代替〕揚げかまぼこ			
	ジャンボギョウザ	キャノーラ油	ジャンボギョウザ			さつまいもマッシュ	さつまいも 砂糖	牛乳 生クリーム			
	ピピンバ	きび砂糖 ごま油 白ごま	豚肉 赤みそ	人参・長葱 たけのこ もやし ほうれん草							
6(木)	江別小麦パン	江別小麦パン			19(水)	麦ごはん	麦ごはん				
	ポテトクリームスープ	いももち バター	脱脂粉乳 牛乳	玉葱 コーン		吉野汁	澱粉	鶏肉 豆腐	たけのこ 人参・長葱 干しいたけ	きゅうり	
	イタリアンチキン		イタリアンチキン			にしんの甘露煮		にしんの甘露煮			
	セミドライソーセージの サラダ (イタリアンドレッシング)	ドレッシング	セミドライソーセージ	キャベツ きゅうり 人参		豚肉とごぼうの ごまみそ煮	きび砂糖 キャノーラ油 白ごま	豚肉 赤みそ	ごぼう・人参 ピーマン しらたき		
7(金)	ごはん	ごはん			20(木)	黒糖パン	黒糖パン				
	マーボー豆腐	きび砂糖 澱粉	豆腐・大豆ミート 豚ひき肉 赤みそ	長葱 人参		ラビオリスープ	ボークラビオリ		大根・長葱 人参 コーン	ブロッコリー	
	ショーロンポー		ショーロンポー			味付き肉団子		味付き肉団子		70g	
	白菜のナムル	春雨・きび砂糖 ごま油 白ごま	白かまぼこ	白菜 もやし 人参		キャベツと ブロッコリーのサラダ (コーンクリームドレッシング)	ドレッシング	チキンウィンナー	ブロッコリー キャベツ 人参		
10(月)	ごはん	ごはん			21(金)	味付き肉団子		味付き肉団子			
	キーマカレー	じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	豚ひき肉 チーズ 鶏レバー 脱脂粉乳	玉葱 人参		ちくわチーズの磯辺揚げ 華風きゅうり漬け	キャノーラ油	ちくわチーズの磯辺揚げ		きゅうり	
	フランクフルト		フランクフルト			ごぼうとえのきのみそ汁	油揚げ 豆腐 みそ	白菜・人参 えのき 長葱			
	豆乳ゼリー入り フルーツポンチ		豆乳ゼリー	パイナップル 黄桃		骨に注意して食べましょう さばの和風カレー煮 大根とこんにゃくの そばろ煮	きび砂糖 澱粉	さばの和風カレー煮 豚ひき肉	大根・人参 こんにゃく グリーンピース		
11(火)	うどん	うどん	鶏肉 白かまぼこ 高野豆腐	ごぼう 人参 長葱	24(月)	昆布ラーメン	ラーメン	豚肉 昆布	もやし 人参 玉葱 長葱	きゅうり	
	肉詰めいなり		肉詰めいなり			ちくわチーズの磯辺揚げ 華風きゅうり漬け	キャノーラ油	ちくわチーズの磯辺揚げ			
	焼豚ときゅうりの ごま酢あえ	白ごま きび砂糖 ごま油	焼豚	きゅうり もやし 人参		ごはん	ごはん				
	(中)プレーンヨーグルト		プレーンヨーグルト			たまごソフトパン	たまごソフトパン				
12(水)	ごはん	ごはん			25(火)	白菜とえのきのみそ汁	油揚げ 豆腐 みそ	白菜・人参 えのき 長葱			
	ピリ辛丼の具	ごま油 キャノーラ油 澱粉	豚肉 うすら卵 白かまぼこ	キャベツ 人参・玉葱 たけのこ		タマゴソフトパン	タマゴソフトパン				
	ポークシュウマイ		ポークシュウマイ			チンゲン菜と えびボールのスープ	春雨 澱粉	えびボール 豆腐	チンゲン菜 人参 長葱		
	大根のナムル	春雨・白ごま きび砂糖 ごま油		大根 人参 もやし		ささみカツ	キャノーラ油	ささみカツ			
13(木)	コッペパン	コッペパン			26(水)	パンネポモドーロ	パンネ きび砂糖 キャノーラ油	チキンウィンナー	玉葱 ピーマン		
	キャベツの コンソメスープ		ポークウィンナー	キャベツ・玉葱 人参・しめじ・コーン		ハンムのマリネ	キャノーラ油	ポークハム	キャベツ パセリ・人参 玉葱・レモン果汁	ズッキーニ	
	えべちゅんコロッケ	えべちゅんコロッケ キャノーラ油				冷凍みかん					
	豚肉と大豆のトマト煮	きび砂糖 小麦粉	豚肉 大豆	玉葱・エリンギ トマト湯むき		バーガーパン	バーガーパン				
14(金)	ごはん	ごはん			27(木)	ズッキーニ入りカレー	じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	豚肉・チーズ 鶏レバー 脱脂粉乳	ズッキーニ 玉葱 人参	大豆	
	すき焼き	きび砂糖	豚肉 高野豆腐 焼き豆腐	しらたき 玉葱・長葱 たもぎ茸		ハムのマリネ	キャノーラ油	ポークハム	キャベツ パセリ・人参 玉葱・レモン果汁		
	骨に注意して食べましょう いわしの梅煮		いわしの梅煮			冷凍みかん					
	浅漬け	白ごま		きゅうり キャベツ 人参		バーガーパン	バーガーパン				
17(月)	ごはん	ごはん			28(金)	バーガーパン	バーガーパン				
	すき焼き	きび砂糖	豚肉 高野豆腐 焼き豆腐	しらたき 玉葱・長葱 たもぎ茸		ポトフ	じゃがいも	ミニウィンナー	人参・玉葱 セロリ	きゅうり	
	骨に注意して食べましょう いわしの梅煮		いわしの梅煮			あみ焼きハンバーグ		あみ焼きハンバーグ			
	浅漬け	白ごま		きゅうり キャベツ 人参		あみ焼きハンバーグ		あみ焼きハンバーグ			

※物資の都合等により、献立や材料の一部を変更する場合がありますのでご了承ください。(江別産の野菜を使用する日は絵で表示しています)