



# 7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
	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 病気にかり にくくするなど	
<b>1(月)</b> 麦ごはん 豆腐の中華煮 ポークシューマイ 華風きゅうり漬	麦ごはん きび砂糖 キャノーラ油 きび砂糖 ごま油 白ごま	豆腐 豚肉 白かまぼこ きゅうり	玉葱・たけのこ チンゲンサイ 干しいたけ 人参	きゅうり
<b>2(火)</b> コッペパン ポークピーンズ 味付き肉団子 野菜サラダ (和風ごまドレッシング)	コッペパン じゃがいも きび砂糖・小麦粉 キャノーラ油 ドレッシング	豚肉 大豆 味付き肉団子	玉葱 人参 キャベツ きゅうり コーン	大豆 キャベツ きゅうり
<b>3(水)</b> ごはん 水ギョウザスープ コーンのつまみ揚げ 豚肉とブロッコリーの 中華炒め	ごはん 水ギョウザ コーンのつまみ揚げ マロニー きび砂糖・ごま油 キャノーラ油		白菜 人参 長葱 ブロッコリー 玉葱・生姜 たけのこ	ブロッコリー
<b>4(木)</b> きつねうどん 星のコロッケ もやしの香味あえ 七夕星ゼリー	うどん きび砂糖 星のコロッケ キャノーラ油 白ごま きび砂糖 ごま油 七夕星ゼリー	鶏肉・白かまぼこ 高野豆腐・油揚げ ポークハム	人参・長葱 干しいたけ きゅうり もやし・人参 レモン果汁	きゅうり
<b>5(金)</b> ごはん じゃがいもともずくの みそ汁 いわしの生姜煮 炒め納豆	ごはん じゃがいも みそ キャノーラ油 きび砂糖	もずく 油揚げ みそ いわしの生姜煮 豚ひき肉 ひきわり納豆	人参 長葱 玉葱 人参 ピーマン	みそ ピーマン
<b>8(月)</b> ごはん 大根のみそ汁 鶏肉のごま照り焼き 五目きんぴら	ごはん 油揚げ 豆腐 みそ きび砂糖 キャノーラ油		人参 大根 長葱 ごぼう 人参 しらたき	大根
<b>9(火)</b> スライスパン 野菜スープ 肉団子のケチャップあん ガリパタペネソテー チョコ大豆クリーム	スライスパン パンネ・バター キャノーラ油 チョコ大豆クリーム	白かまぼこ 肉団子のケチャップあん ベーコン	キャベツ・人参 コーン 玉葱 玉葱・バジル エリンギ	キャベツ
<b>10(水)</b> ごはん 沢煮焼 ほっけの竜田甘だれ 切干大根の煮物	ごはん キャノーラ油 きび砂糖	豚肉 豆腐 鶏肉 さつま揚げ	ごぼう・人参 えのき・長葱 小松菜 切干大根 人参	大豆 大根
<b>11(木)</b> ココアパン レタスのミネストローネ かぼちゃコロッケ ごぼうサラダ (卵無しマヨネーズ風 ドレッシング)	ココアパン じゃがいも マカロニ きび砂糖 キャノーラ油 ドレッシング	豚肉	人参・レタス 玉葱・パセリ トマト湯むき ごぼう・人参 きゅうり コーン	レタス きゅうり
<b>12(金)</b> 塩ラーメン シヨーロンポー 大根の 中華ドレッシングあえ ぶどうゼリー	ラーメン シヨーロンポー 春雨・ドレッシング 白ごま ぶどうゼリー	豚肉	たけのこ もやし 玉葱・人参 長葱 大根・人参 きゅうり	大根 きゅうり

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 病気にかり にくくするなど	
<b>16(火)</b> ごはん もやしと油揚げの みそ汁 あじフライ 豚肉とこんにゃくの 炒め煮	ごはん 油揚げ 豆腐 みそ キャノーラ油 きび砂糖 澱粉		もやし 人参 長葱 あじフライ つきこんにゃく 人参 グリーンピース	大根 きゅうり
<b>17(水)</b> 夏野菜ナポリタン コーンと枝豆のソテー 冷凍みかん	ソフトパスタ バター きび砂糖 小麦粉 キャノーラ油	ベーコン 豚肉 チーズ チキンウインナー	玉葱 人参 ピーマン ズッキーニ トマト湯むき コーン 枝豆 みかん	ピーマン ズッキーニ
<b>18(木)</b> ごはん わかめスープ ひじき入り豆腐ハンバーグ ブルコギ	ごはん わかめ 豆腐 白かまぼこ きび砂糖 白ごま ごま油		人参 長葱 玉葱 ピーマン つきこんにゃく 玉葱・人参	ピーマン
<b>19(金)</b> 江別小麦パン チキンクリームシチュー たらこのガーリックフライ マスカットゼリーの フルーツあえ	江別小麦パン じゃがいも バター キャノーラ油 マスカットゼリー	鶏肉 脱脂粉乳 牛乳	玉葱 人参 黄桃 みかん ハイン	
<b>22(月)</b> 肉うどん 豆腐のそぼろあん包み おかかサラダ (中)フィッシュピーンズ	うどん きび砂糖 キャノーラ油 きび砂糖	豚肉 油揚げ 豆腐のそぼろあん包み かつお削り節	玉葱・人参 干しいたけ 長葱 大根 きゅうり 人参 フィッシュピーンズ	大根 きゅうり
<b>23(火)</b> ごはん チキンカレー カラーピーマンのソテー 白桃缶	ごはん じゃがいも キャノーラ油 小麦粉 キャノーラ油	鶏肉・チーズ 脱脂粉乳 鶏レバー ベーコン	玉葱 人参 鶏レバー コーン 赤ピーマン 枝豆 白桃	
<b>24(水)</b> コッペパン 白菜とえびボールの スープ バジルチキンフライ ジャーマンポテト (中)ミルメーク(ココア)	コッペパン 春雨 キャノーラ油 じゃがいも バター きび砂糖 ミルメーク	えびボール バジルチキンフライ ベーコン	白菜・人参 長葱 玉葱 パセリ	
<b>25(木)</b> ごはん 豚汁 にしんの甘露煮 大豆とひじきの 炒め煮	ごはん じゃがいも きび砂糖 キャノーラ油	豚肉 豆腐 みそ にしんの甘露煮 高野豆腐 焼きちくわ	人参・玉葱・大根 長葱・ごぼう つきこんにゃく 人参	大豆 大根
<b>26(金)</b> 背割りパン パンブキンポタージュ あら挽きソーセージ キャベツとブロッコリーの サラダ (イタリアンドレッシング)	背割りパン バター きび砂糖 ドレッシング	ベーコン 脱脂粉乳 牛乳	玉葱 かぼちゃ ブロッコリー キャベツ 人参	ブロッコリー キャベツ

※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)