

たのしいきゅうしょく4月



令和4年4月の献立

美幌町学校給食センター

月	火	水	木	金
		6 <small>にゅうがくしき</small> 入学式 かき揚げ丼 (ごはん/かき揚げ/タレ) みそ味噌ワントンスープ 豚キムチ	7 たけのご飯 豆腐かき玉汁 肉団子 (1人2個) ちくわと長ねぎの甘味噌炒め ㊤お祝いクレープ	8 ツナサラダサンド (食パン/ツナサラダ) 豚肉と大根のスープ わかどり 若鶏もも炭火焼き
11 ごはん 白菜の味噌汁 いわしのみぞれ煮 もやしと豚肉のチャブチェ	12 キャベツとベーコンの スパゲティ とりの唐揚げ (1人2個) ㊤ミルクパン 旭小・お祝いクレープ	13 カレーライス 福神漬け 白菜のゆずポン酢和え ひまろしょう とうしょうしょう 美幌小と東陽小・ お祝いクレープ	14 ごはん 豚汁 春巻き れんこん入りきんぴら	15 バーガーパン ニョッキのトマトスープ ハンバーグ/マイティソース ポテトサラダ
18 ごはん 豆腐とワカメの味噌汁 さばの味噌煮 豚肉とキャベツの塩たれ炒め	19 しょうゆ 醤油ラーメン 肉しゅうまい (1人2個) / しょうゆ げんき 元気ヨーグルト	20 ごはん もずくスープ たまご 玉子ロール (のり味) / しょうゆ ほうとう 回鍋肉	21 ごはん 高野豆腐の味噌汁 地元クレードルの さくら豚とサッシーのコロッケ 大根のそぼろ煮	22 チョコクリーム ソフトフランスパン クリームシチュー チキンナゲット (が2個・中3個) / ケチャップ カットみかんゼリー
25 わかめごはん キャベツと玉ねぎの味噌汁 ごもく あつや たまご 五目厚焼き玉子 肉豆腐	26 肉うどん 合わせるゼリー ㊤塩むすび	27 とり 鶏こま肉のごま照焼き丼 豆腐のくず汁 はるさめ 春雨さっぱりサラダ	28 ごはん もやしの味噌汁 白身魚のフライ/ソース キャベツと筍のソテー	29 昭和の日

サッシーとは、美幌産じゃが芋の品種名です

新型コロナウイルスの状況により学校行事が変更となる場合があります、給食提供日や献立内容が変わることがあります。学校からのお知らせをご確認ください。
 19日と26日は、美幌町にある三雄産業のひでちゃん小麦(美幌産)を使用しています。牛乳は毎日つきます。
 令和4年度から給食費の納入日が5月から翌年2月までに変更になります。

栄養価平均値	小学校	中学校
エネルギー (kcal)	631	825
たんぱく質 (g)	26.5	33.4
脂質 (g)	24.3	30.4
食塩相当量 (g)	1.45	2.14

新しい生活様式を踏まえた 給食時間の約束

教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。

給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。

給食当番は必ず健康チェックをし、きちんと身じたくを整えましょう。

マスクは、「いただきます」のあいさつの後に外し、マスク入れなどにしましましょう。

姿勢よく、前を向いて静かに食べましょう。

食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。

よろしくお願いたします
 ご入学・ご進級おめでとうございます。
 今年度も、新型コロナウイルス感染症対策をとり入れた『新しい生活様式』を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っております。
 ~今年度も、よろしくお願いいたします~

	あかの食品	きいろの食品	みどりの食品	そのた(調味料)	エネルギー
6	牛乳、ベーコン、豚肉、昆布	米、ワンタン、小麦、植物油、ごま油、ごま	キャベツ、人参、もやし、コーン、玉ねぎ、にんにく、舞茸、かぼちゃ、春菊、にら、白菜、大根	ラーメンのタレ、からスープ、キムチのタレ、味噌、シャンタン、天丼のタレ、醤油	中 875
7	牛乳、卵、豆腐、油揚げ、鶏肉、豚肉、竹輪	米、砂糖、植物油 ◎お祝いクレープ	たけのこ、長ねぎ、人参、しめじ、玉ねぎ、にんにく、生姜	だし、醤油、沖縄の塩、本みりん、酒、味噌	小 665 中 874
8	牛乳、豚肉、鶏肉、まぐろフレーク	食パン、小麦、マヨネーズ	大根、人参、生姜、長ねぎ、キャベツ、きゅうり	酒、沖縄の塩、コンソメ、からスープ、オイスターソース、シャンタン、醤油、胡椒	小 610 中 804
11	牛乳、豆腐、油揚げ、いわし、豚肉	米、でんぷん、春雨、砂糖	白菜、人参、長ねぎ、大根、もやし、生姜、にんにく	だし、味噌、オイスターソース、からスープ、醤油、豆板醤	小 631 中 743
12	牛乳、鶏肉、ベーコン	スパゲティ、小麦粉、オリーブ油、でんぷん、植物油、砂糖、◎ミルクパン、旭小・お祝いクレープ	ほうれん草、キャベツ、人参、玉ねぎ、にんにく	そばつゆ、醤油、胡椒	小 760 中 816
13	牛乳、豚肉、生クリーム、ハム	米、じゃが芋、はちみつ、美小、東陽小・お祝いクレープ	生姜、にんにく、玉ねぎ、人参、白菜、きゅうり、ブルーネ、福神漬け	カレールウ、ウスターソース、ゆずボン酢	小 775 中 911
14	牛乳、豚肉、豆腐、竹輪	米、じゃが芋、つきこん、植物油、春雨、小麦、砂糖、ごま、ごま油	人参、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、生姜、もやし、キャベツ、ピーマン、レンコン	だし、味噌、醤油、本みりん	小 643 中 856
15	牛乳、鶏肉、豚肉、卵	バーガーパン、小麦、ニョッキ、砂糖、じゃが芋、オリーブ油、マヨネーズ	人参、玉ねぎ、キャベツ、にんにく、トマト、きゅうり	からスープ、コンソメ、沖縄の塩、胡椒、マイティソース	小 631 中 833
18	牛乳、豆腐、ワカメ、豚肉、鯖	米、水あめ、ごま油、砂糖	人参、チンゲン菜、にんにく、キャベツ、もやし、ほうれん草	味噌、だし、醤油、酒、万能塩たれ	小 659 中 817
19	牛乳、豚肉、鶏肉、なると、元気ヨーグルト	ラーメン、小麦、ごま、パン粉、砂糖、ごま油	人参、白菜、長ねぎ、もやし、きくらげ、玉ねぎ、キャベツ	からスープ、ラーメンスープ、シャンタン、醤油	小 741 中 846
20	牛乳、もずく、高野豆腐、豚肉、卵、のり	米、砂糖、植物油、ごま、ごま油、でんぷん	白菜、人参、長ねぎ、キャベツ、ピーマン、にんにく、生姜	からスープ、シャンタン、醤油、味噌、豆板醤、酒	小 646 中 758
21	牛乳、高野豆腐、豚肉、さくら豚	米、小麦、じゃが芋、サッシー、甜菜糖、砂糖、パン粉、でんぷん、植物油	小松菜、人参、玉ねぎ、大根、枝豆	味噌、だし、ソース、醤油、本みりん、酒、味噌、オホーツクの塩	小 656 中 759
22	牛乳、鶏肉、おから	ソフトフランス、小麦、パン粉、でんぷん、植物油、みかんゼリー、砂糖、チョコクリーム、じゃが芋	人参、玉ねぎ、キャベツ	クリームポタージュ、ベジマールソース、コンソメ、沖縄の塩、胡椒、ケチャップ	小 724 中 832
25	牛乳、卵、鶏肉、豚肉、豆腐、ワカメ、もずく	米、植物油、砂糖、でんぷん	人参、たけのこ、キャベツ、玉ねぎ、もやし、長ねぎ	だし、醤油、本みりん、沖縄の塩	小 736 中 844
26	牛乳、豚肉、油揚げ	うどん、小麦、あまおうゼリー、◎米	人参、玉ねぎ、しいたけ、長ねぎ、パイン、アロエ	だし、本みりん、醤油、そばつゆ、◎沖縄の塩	小 600 中 878
27	牛乳、豆腐、鶏肉、ワカメ	米、ごま、ごま油、でんぷん、春雨、砂糖	きくらげ、人参、生姜、大根、長ねぎ、もやし、枝豆	だし、醤油、沖縄の塩、酢、酒、本みりん	小 638 中 771
28	牛乳、油揚げ、豚肉、白身魚	米、でんぷん、パン粉、小麦、砂糖、植物油	もやし、人参、玉ねぎ、ほうれん草、キャベツ、ピーマン、たけのこ	だし、味噌、ソース、オイスターソース、醤油	小 614 中 811

からだなか 体の中で あか 赤の食品はみんなの体を作ります きいろ 黄色の食品は体を動かす力になります みどり 緑の食品は体の調子を整えます

～ 4月に使用する食材の産地について ～

※町内産	※道内産	※国内産
じゃがいも(サッシー含む)、玉ねぎ(一部)、メン(小麦粉)	精米、パン(小麦粉)、味噌、醤油、豚肉、鶏肉、鶏卵、ごぼう、椎茸、玉ねぎ(一部)、もやし、にら(一部)、白菜	キャベツ、きゅうり、小松菜、生姜、大根、玉ねぎ(一部)、チンゲン菜、長ねぎ、にら(一部)、人参、ピーマン、ほうれん草

※天候や生育状況により生産不足となり、産地が変わる場合もあります。ご理解の程よろしく願います。

～給食センターからのお願い～

- 箸は同じ方向に入れてきちんと閉めましょう。
- フォークやスプーンはそれぞれのスプーン通りに同じ方向に入れて閉めましょう。
- ごみは、お盆にごみが残ったまま重ねないようにしましょう。
(ごみが残ったままだと食器洗浄機にごみがつまり、機械の故障につながります。)
- 食器かごから食器を出した後に、食器受け用のお盆をかごに敷きましょう。
(食べ終わった食器の中に汁が残っていることがあり、汚れを広げないように防ぎます。)
- 食器や箸類は、取り出したかごへ必ず戻しましょう。

