

# たのしいきゅうしょく



令和元年5月の献立

美幌町学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>えいようか へいきんち 栄養価平均値</p> <p>エネルギー (kcal) 716 / 841</p> <p>たんぱく質 (g) 28 / 32.0</p> <p>脂質 (g) 26.4 / 31.3</p> <p>食塩相当量 (g) 1.97 / 2.49</p>	<p>しょうがっこう / ちゅうがっこう 小学校 / 中学校</p>	<p>&lt;21日のメニューについて&gt;</p> <p>今年もJAびほろ様より、40kgアスパラを頂き、ソテーとして提供します。その他、美幌で開発された&lt;豚肉醤油&gt;&lt;アスパラうどん&gt;&lt;びほろあんぱん&gt;を子どもたちの給食へ運び、地元食材の</p>  		
<p>7日は、少し遅れた子どもの日メニューを提供します。</p> 	<p>7 </p> <p>ミートスパゲティ</p> <p>ミニチキン (2個)</p> <p>びほろちょう かしわもち 美幌町の柏餅</p> <p>ミルク</p>	<p>8</p> <p>ごはん</p> <p>きのこの和風スープ</p> <p>鶏と野菜のつくね</p> <p>肉豆腐</p>	<p>9</p> <p>ごはん</p> <p>ほうれん草の味噌汁</p> <p>チキンみそカツ</p> <p>大豆とごぼうの煮物</p>	<p>10</p> <p>かぼちゃパン</p> <p>ニョッキのポタージュ</p> <p>スコッチエッグ/ケチャップ</p> <p>キャベツと</p> <p>ウィンナーのソテー</p>
<p>13</p> <p>ワカメごはん</p> <p>大根の味噌汁</p> <p>きんぴら包み焼き</p> <p>豚肉と野菜の味噌炒め</p>	<p>14</p> <p>しょうゆ 醤油ラーメン</p> <p>にくしゅうまい 肉焼売 (2個)</p> <p>ぎょうざ 餃子のタレ</p> <p>さんしよく 三色ゼリーの</p> <p>ヨーグルトあえ</p>	<p>15</p> <p>ちゅうかどん 中華丼</p> <p>すいぎょうざ 水餃子のスープ</p> <p>サキサキチーズ</p>	<p>16</p> <p>ごはん</p> <p>芋の味噌汁</p> <p>エビフライ/ソース</p> <p>いろど やさい 彩り野菜のソテー</p>	<p>17</p> <p>コーヒーロールパン</p> <p>野菜とマロニーのスープ</p> <p>チキンとチーズの</p> <p>オープン焼き</p> <p>いんげんのマヨネーズあえ</p>
<p>20</p> <p>ごはん</p> <p>キャベツの味噌汁</p> <p>さばの味噌煮</p> <p>ひじきと厚揚げの煮物</p>	<p>21</p> <p>アスパラうどん</p> <p>アスパラソテー</p> <p>びほろあんぱん</p> <p>びほろさんよくざい 美幌産食材を ほうふ しょう 豊富に使用しています。</p>	<p>22</p> <p>ドライカレー</p> <p>ふくじんづけ 福神漬</p> <p>あ 合わせるみかんゼリー</p>	<p>23</p> <p>ごはん</p> <p>なめこの味噌汁</p> <p>メンチカツ/ソース</p> <p>芋とベーコンのソテー</p>	<p>24</p> <p>せわ 背割りコッペパン</p> <p>ブラウンシチュー</p> <p>こめ 米粉カップグラタン</p> <p>チリコンカン</p>
<p>27</p> <p>しょうがっこう 小学校</p> <p>ごはん</p> <p>あつあ 厚揚げの味噌汁</p> <p>やさい イカと野菜のチヂミ</p> <p>ちゅうか 中華ドレッシング</p> <p>ふうみ にく カレー風味肉じゃが</p>	<p>28</p> <p>ナポリタン</p> <p>ツナサラダ</p> <p>いちごクレープ</p>	<p>29</p> <p>オムハヤシ/チーズオムレツ</p> <p>えだまめ 枝豆サラダ</p> <p>ハヤシライスに、チーズオムレツを乗せ、オムハヤシにして食べてみましょう!</p>	<p>30</p> <p>ごはん</p> <p>いもだんごじる 芋団子汁</p> <p>しろみ さかな 白身魚フライ/ソース</p> <p>やさい 野菜のケチャップ炒め</p>	<p>31</p> <p>ソフトフランスパン</p> <p>/チョコクリーム</p> <p>ミネストローネ</p> <p>ベーコンエッグ2個/ケチャップ</p> <p>マカロニサラダ</p>

♪牛乳は 毎日つきます。 ♪ 22日は 城さんのお米を使用します。 ♪ 都合により献立内容が変わることがあります。  
 ♪14日・21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。 ♪給食費の納入期限は毎月、26日です。



新生活の疲れが出てくる時期でもありますので、食事と睡眠をしっかりととり、元気に体を動かして、心と体の調子を整えましょう。



	あかの食品	きいろの食品	みどりの食品	その他(調味料)	エネルギー
7	牛乳、豚肉、大豆 鶏肉	スパゲティ、オリーブ油 砂糖、粕もち、ミルメーク	玉ねぎ、人参、しいたけ、トマト パセリ	ケチャップ、トマトピューレ ソース、コンソメ、塩、胡椒	小 799 中 858
8	牛乳、鶏肉、豚肉、豆腐	米、砂糖、油	ごぼう、人参、えのきだけ、きのこミックス 生姜、玉ねぎ、長ねぎ	醤油、塩、だし、みりん	小 700 中 801
9	牛乳、油揚げ、鶏肉 豚肉、大豆	米、砂糖	ほうれん草、人参、玉ねぎ、ごぼう 生姜	味噌、だし、醤油 みりん、酒	小 682 中 815
10	牛乳、ベーコン、生クリーム 鶏肉、卵、ウィンナー	パン、ニョッキ、バター	人参、玉ねぎ、コーン、キャベツ、枝豆	クリームポターージュ、ベジマメルソース コンソメ、塩、胡椒、ケチャップ、ジャコ	小 713 中 816
13	牛乳、ワカメ、油揚げ 鶏肉、豚肉	米、ごま油、砂糖、ごま	長ねぎ、人参、大根、キャベツ、玉ねぎ もやし、生姜、ごぼう	味噌、だし、醤油、酒 テンメツヤシ	小 654 中 813
14	牛乳、豚肉、なると 鶏肉、ヨーグルト、生クリーム	ラーメン、ごま、砂糖 みかんゼリー、三色ゼリー	人参、白菜、長ねぎ、もやし、きくらげ ナタデココ	がらスープ、ラーメンスープ ジャコ、餃子タレ	小 694 中 886
15	牛乳、豚肉、鶏肉 チーズ、うすら卵	米、ごま油、砂糖 でんぷん	人参、チンゲン菜、長ねぎ、もやし 白菜、きくらげ、玉ねぎ、キャベツ	ジャコ、がらスープ、塩、みりん コンソメ、シャンタン、醤油	小 708 中 812
16	牛乳、油揚げ エビ、ウィンナー	米、芋、油	人参、長ねぎ、チンゲン菜、枝豆 玉ねぎ	味噌、だし、ソース 塩、胡椒、コンソメ	小 656 中 819
17	牛乳、豚肉、鶏肉、ハム チーズ、かつお節	パン、マロニー	ほうれん草、人参、長ねぎ、えのきだけ 生姜、いんげん、もやし	シャンタン、がらスープ、醤油 コンソメ、酒、塩、マヨネーズ	小 754 中 830
20	牛乳、豆腐、さば ひじき	米、ごま、砂糖	キャベツ、人参、長ねぎ、枝豆	味噌、だし みりん、醤油、酒	小 624 中 879
21	牛乳、豚肉、高野豆腐 ベーコン	パン、うどん	白菜、人参、長ねぎ、きのこミックス アスパラ、玉ねぎ、コーン	だし、みりん、醤油 そばつゆ、豚醬、塩、胡椒	小 746 中 805
22	牛乳、豚肉	米、みかんゼリー	玉ねぎ、人参、パセリ、生姜、にんにく ブルー、福神漬、みかん、パイナップル	ケチャップ、トマトピューレ、カレールウ ソース、がらスープ、デミグラス	小 719 中 839
23	牛乳、豆腐、鶏肉 ベーコン、豚肉	米、油、芋、バター	なめこ、人参、長ねぎ、キャベツ 枝豆、玉ねぎ	味噌、だし、コンソメ 塩、胡椒	小 682 中 838
24	牛乳、豚肉、生クリーム 大豆	パン、芋、グラタン 砂糖	枝豆、玉ねぎ、えのきだけ、人参 ピーマン、にんにく、パセリ	コンソメ、ソース、エスパニールソース がらスープ、ケチャップ、刊ソ	小 753 中 815
27	牛乳、厚揚げ、イカ 豚肉、しらたき	米、チヂミ、芋、砂糖	大根、人参、長ねぎ、玉ねぎ いんげん	だし、味噌、ドレッシング 醤油、みりん、カレー粉	小 682
28	牛乳、ウィンナー まぐろ	スパゲティ、オリーブ油 砂糖、いちごクレープ	玉ねぎ、人参、ピーマン、しいたけ 白菜、きゅうり	トマトピューレ、ソース ケチャップ、塩、胡椒	小 649 中 806
29	牛乳、豚肉、生クリーム 卵、チーズ、ハム	米、芋	玉ねぎ、人参、マッシュルーム にんにく、ブルー、もやし、枝豆	ハヤシルウ、ソース デミグラスソース、ドレッシング	小 713 中 829
30	牛乳、豚肉、ホキ ウィンナー	米、いもち、でんぷん 油、砂糖	人参、長ねぎ、ごぼう、まいたけ 玉ねぎ、ピーマン	醤油、みりん、だし 塩、ソース、ケチャップ、刊ソ	小 780 中 838
31	牛乳、ウィンナー 卵、ベーコン	パン、チョコクリーム オリーブ油、マカロニ、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	がらスープ、コンソメ 塩、胡椒、ケチャップ	小 728 中 809

からだなか 体の中で      あか しょうひん 赤の食品はみんなの体を作ります      からだつく 黄色の食品は体を動かす力になります      きいろ しょうひん からだうご ちから 緑の食品は体の調子を整えます      みどり しょうひん からだちようし ととの

👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤

～ 5月に使用する食材の産地について ～

※町内産	※道内産	※国内産
精米(月1回) じゃがいも 麺(小麦)	精米、パン(小麦粉)、みそ、しょうゆ もやし、しいたけ、ごぼう、長ねぎ 人参、ほうれん草、玉ねぎ、豚肉、鶏肉	しょうが(高知)、ピーマン キャベツ、きゅうり 大根、白菜、チンゲン菜



てんこう せいいくじょうきょう せいさん ぶそく さんち か ばあい りかい ほど ねが  
※天候や生育状況により生産不足となり、産地が変わる場合があります。ご理解の程よろしく願います。