

たのしいきゅうしょく



令和2年4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) 673 / 814</p> <p>たんぱく質 (g) 28.0 / 33.6</p> <p>脂質 (g) 24.1 / 27.9</p> <p>食塩相当量 (g) 1.78 / 2.33</p>	<p>しょうがっこう ちゅうがっこう 小学校 / 中学校</p>	<p>ご入学・ご進級おめでとうございます</p> <p>ほんねんど あんしん あんぜん 本年度も、安心・安全はもとより、</p> <p>子どもたちが楽しみにしてくれるような おいしい給食作りにつとめていきたいとおもいます。</p> <p>ご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。</p> 		
<p>6 <small>にゅうがくしき</small> 入学式</p> <p>ごはん にらと卵の味噌汁 とりにく みそ や 鶏肉の味噌チーズ焼き キャベツと筍のソテー</p>	<p>7</p> <p>ペスカーレスバグティ カップグラタン たまごサラダ (中)お祝いデザート (いちごクレープ)</p>	<p>8</p> <p>ごはん きのこの和風スープ ミニチキンハーブ(1人2個) ごぼうとひじきの金平</p>	<p>9</p> <p>ごはん ほうれん草の味噌汁 しろみぎかな 白身魚フライ/ソース マーボー春雨</p>	<p>10</p> <p>カレーライス はくさい ゆず ずあ 白菜の柚子ポン酢和え ふくじんづ 福神漬 とうよう ひほろしやう いわ 東陽・美幌小 お祝いデザート (いちごクレープ)</p>
<p>13</p> <p><small>ぜんこうさんかんびふりかえきゆうじつ</small> 全校参観日振替休日</p>	<p>14</p> <p>たけのごはん とりだんご 鶏団子のスープ ごもく あつや たまご しょうゆ 五目厚焼き玉子/醤油 ちゅうか ひじきの中華ソテー あさひしやう いわ 旭小 お祝いデザート (いちごクレープ)</p>	<p>15</p> <p>ごはん とうふ あぶらあ みそしる 豆腐と油揚げの味噌汁 みそに さばの味噌煮 とりにく さい 鶏肉とチンゲン菜の しお いた 塩だれ炒め</p>	<p>16</p> <p>ごはん たいこん みそしる 大根の味噌汁 ささみフライ/ソース もやしと豚肉のチャプチェ</p>	<p>17</p> <p>せむ 背割りコッペパン/チョコクリーム ポトフ ホットドッグハンバーグ /マイティソース マカロニサラダ</p>
<p>20</p> <p>ごはん とうふ みそしる 豆腐とワカメの味噌汁 いわしのみぞれ煮 ほいこうろう 回鍋肉</p>	<p>21</p> <p>しょうゆ 醤油ラーメン にく しゅうまい しょうゆ 肉しゅうまい/醤油 げんき 元気ヨーグルト</p>	<p>22</p> <p>なめし 菜飯ごはん だんごしる いも団子汁 とり 鶏のから揚げ えだまめ 枝豆サラダ</p>	<p>23</p> <p>ごはん ちゅうかふうたまご 中華風卵スープ えつとう 越冬キャベツのメンチカツ しょう ちゅう (小1ヶ・中2ヶ)/ソース まりしだいこん 切半大根とベーコンのソテー</p>	<p>24</p> <p>ミルクロールパン キャベツのシチュー トマトとチキンのペンネ こくさんらんしゅう 国産温州みかんゼリー</p>
<p>27</p> <p>ごはん いもの味噌汁 わかどり すみびや 若鶏の炭火焼き ぶた にく 豚ひき肉と こんにやくの煮物</p>	<p>28</p> <p>カレーうどん カルピスとえ しお Ⓜ塩むすび</p>	<p>29</p> <p>しょうわ ひ 昭和の日</p>	<p>30</p> <p>ごはん キャベツと玉ねぎの味噌汁 とんかつ/ソース ミルクおから</p>	

ぎゅうにゅうまいにち
♪牛乳は 毎日つきます。 ♪10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。

にち にち ひほろちやう きんぎんきやう こむぎ ひほろさん しょう きゅうしょくひのうにゅうきげん まいつき にち
♪21日と28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。

～給食センターからのお願い～

- ① 箸は同じ方向に入れてきちんと閉めましょう。
- ② 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。
- ③ 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。)
- ④ 食器がこ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防ぎます。)
- ⑤ 食器や箸類は、取り出したかごへ必ず戻しましょう。



	あかの食品	さいろの食品	みどりの食品	そのた(調味料)	エネルギー
6	牛乳、高野豆腐、鶏卵、鶏肉、ちくわ、チーズ	米、砂糖	人参、にら、パセリ、キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、たけのこ	味噌、だし、酒、こしょう、塩、コンソメ、みりん、マヨネーズ、ポッカレモン	中 803
7	牛乳、えび、いか、ベーコン、豆乳、鶏卵	スパゲティ、小麦、オリーブオイル、芋、砂糖、米粉、㊤いちごクレープ	玉ねぎ、ピーマン、しいたけ、きゅうり、人参、コーン、ほうれん草、にんにく	トマトピューレ、ケチャップ、こしょう、コンソメ、マヨネーズ	小 734 中 809
8	牛乳、豆腐、鶏肉、ひじき、さつま揚げ	米、油、ごま、ごま油、砂糖	えのき茸、たもぎ茸、まいたけ、しめじ、長ねぎ、生姜、ごぼう、人参、大根	醤油、塩、だし、酒、みりん	小 632 中 790
9	牛乳、ホキ、豚肉	米、小麦、パン粉、油、春雨、ごま油、砂糖	ほうれん草、人参、玉ねぎ、生姜、長ねぎ、たけのこ、にんにく	味噌、だし、ソース、醤油、酒、からスープ、豆板醤、オイスターソース	小 709 中 823
10	牛乳、豚肉、生クリーム、ハム	米、芋、はちみつ、(美小・東陽小)いちごクレープ	にんにく、生姜、人参、玉ねぎ、白菜、きゅうり、福神漬け	カレールー、ブルーベリーピューレ、ソース、柚子ポン酢	小 714 中 855
14	牛乳、鶏肉、鶏卵、ひじき、豚肉、油揚げ、もずく	米、でんぷん、ごま油、砂糖、(旭小)いちごクレープ	たけのこ、しいたけ、白菜、人参、長ねぎ、グリーンピース、キャベツ	からスープ、酒、醤油、だし、塩、こしょう、コンソメ、オイスターソース	小 692 中 809
15	牛乳、油揚げ、豆腐、さば、鶏肉	米、でんぷん、ごま油、砂糖	人参、長ねぎ、にんにく、チンゲン菜、もやし	味噌、だし、酒、塩だれ、醤油	小 700 中 830
16	牛乳、油揚げ、ささみ、豚肉	米、でんぷん、パン粉、砂糖、油、春雨	大根、長ねぎ、人参、えのき茸、もやし、生姜、にんにく	味噌、だし、ソース、豆板醤、からスープ、オイスターソース	小 663 中 847
17	牛乳、ウインナー、鶏肉、豚肉	コッペパン、小麦、チョコクリーム、マカロニ、砂糖、芋	玉ねぎ、にんにく、生姜、キャベツ、かぶ、人参、マッシュルーム、パセリ	コンソメ、マヨネーズ、からスープ、塩、こしょう、マイティソース	小 688 中 809
20	牛乳、豆腐、わかめ、いわし、豚肉	米、水あめ、砂糖、ごま油	人参、にんにく、生姜、長ねぎ、キャベツ、ピーマン	味噌、だし、醤油、酒、味噌、豆板醤、テンメンジャン	小 671 中 788
21	牛乳、豚肉、なると巻、鶏肉、ヨーグルト	ラーメン、小麦、ごま、パン粉、砂糖、ラード、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、塩	小 651 中 809
22	牛乳、豚肉、鶏肉、ハム	米、砂糖、芋もち、でんぷん、油	青菜、人参、ごぼう、まいたけ、長ねぎ、もやし、枝豆	塩、醤油、みりん、だし、ドレッシング	小 717 中 809
23	牛乳、鶏卵、鶏肉、ベーコン、豚肉	米、でんぷん、小麦粉、パン粉、砂糖、ラード、油	人参、長ねぎ、もやし、きくらげ、生姜、キャベツ、玉ねぎ、大根、小松菜、にんにく	シャンタン、コンソメ、からスープ、塩、こしょう、醤油、ソース	小 590 中 788
24	牛乳、ベーコン、鶏肉	ミルクロールパン、小麦粉、芋、マカロニ、みかんゼリー	人参、玉ねぎ、キャベツ、トマト、にんにく、パセリ	クリームポタージュ、ベシヤメルソース、ウスターソース、塩、コンソメ、こしょう、ケチャップ、からスープ	小 664 中 752
27	牛乳、油揚げ、鶏肉、豚肉	米、芋、つきこんにゃく、ごま油、砂糖、でんぷん	人参、長ねぎ、白菜、えのき茸、ピーマン	味噌、だし、酒、醤油、みりん	小 643 中 815
28	牛乳、豚肉、なると巻、カルピス	うどん、小麦、みかんゼリー、㊤米	しいたけ、人参、玉ねぎ、長ねぎ、グリーンピース、みかん、パイナップル	カレールー、醤油、だし、みりん、そばつゆ	小 602 中 905
30	牛乳、豚肉、チーズ、おから	米、パン粉、でんぷん、小麦粉、油、砂糖	キャベツ、人参、玉ねぎ、もやし、長ねぎ	味噌、だし、ソース、醤油	小 699 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 さいろ しょうひん からだうご ちから 黄色の食品は体を動かす力になります みどり しょうひん からだちようし ととの 緑の食品は体の調子を整えます



～ がつ しょう しょうざい さんち 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
精米(月1回) じゃがいも	精米、パン(小麦粉)、みそ、しょうゆ もやし、しいたけ、ごぼう、玉ねぎ、にら、 豚肉、鶏肉、鶏卵	しょうが、かぶ キャベツ、小松菜、大根 チンゲン菜、長ねぎ、人参 白菜、ピーマン、ほうれん草

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 しょうざい ほど ねが
 ※天候や生育状況により生産不足となり、産地が変わる場合もあります。ご理解の程よろしくお願ひします。

