

# 12月 給食だより 平成29年



★忘れていませんか……給食費は毎月忘れず納めましょう。

- 物資の都合により献立の一部を変更することがありますのでご了承下さい。
- 学校給食についてのお問い合わせは…**浦河町学校給食センター**へ  
浦河町荻伏町20番地 電話25-2515番

給食での摂取カロリー	1食の基準カロリー	小学生：640kcal 中学生：820kcal	12月の平均カロリー	小学生：624kcal 中学生：812kcal
------------	-----------	----------------------------	------------	----------------------------

日	献立	材料(加工食品の配合内容)	日	献立	材料(加工食品の配合内容)
1日(金)	小麦ご飯 冬野菜カレー 牛乳	精白米・強化米・米粒麦 豚ひき肉・ブロッコリー・玉ねぎ・人参・かぶ・リンゴシロップ漬・生姜・にんにく・ウスターソース・ケチャップ・カレーパウダー(小麦粉・パーム油・カレー粉・砂糖・塩・香辛料・粉末醤油・にんにく・チキンエキス・大豆たん白・カラメル・調味料・コンスターチ・水あめ・トマトペースト・オニオンパウダー・ホウチキエキス・大豆たん白加水分解物)・米油	14日(木)	白飯 ワンタンみそ汁 牛乳	精白米・強化米 ワンタン(小麦粉・塩)・長ネギ・白菜・白赤みそ・かつおだし・こんぶだし・鶏肉・ちんげんさい
	小麦ご飯 フルーツミックス こぶ漬け	精白米・強化米 フルーツミックス(りんご・黄桃・パイナップル・液糖・VC・クエン酸)・りんごダイス(りんご・砂糖)・なし&スイカゼリー(なし果汁・すいか果汁・砂糖・みずあめゲル化剤)・ミカンダイスゼリー(ミカン果汁・砂糖・ゲル化剤)		白飯 ホキフライ カレー味 ミルク入りおから	精白米・強化米 ホキ(白身魚)・米油・小麦粉・カレー粉・塩・パン粉(原材料の一部に大豆を使用) おから・豚ひき肉・調理用牛乳・ごぼう・人参・こんにやく・ゴマ油・三温糖・醤油・かつおだし・こんぶだし
4日(月)	白飯 野菜たっぷり塩ラーメン 牛乳	精白米・強化米 焼き豚・しょうが・にんにく・たまねぎ・長ねぎ・中華麺(小麦粉・かん水・卵白粉・塩・でんぷん・クチナシ・乳化剤)・米油・塩ラーメンスープ(塩・チキン・植物油・鶏脂・醤油・ポーク・ホタテエキス・煮干しエキス・ごま油・オニオンパウダー・白菜・キャベツ・たん白加水分解物・ガーリックエキス・こんぶ・しいたけ・調味料・香辛料抽出物)・ウズラ卵	15日(金)	白飯 ベーコンとかぶの味噌汁 牛乳	精白米・強化米 ベーコン・かぶ・長ネギ・米油・白赤みそ・かつおだし・こんぶだし
	白飯 ショーンポ 2こ はし	精白米・強化米 キャベツ・玉ねぎ・たけのこ・ラード・豚肉・醤油・春雨・でんぷん・オイスターソース・砂糖・生姜・ごま油・発酵調味料・塩・香辛料・小麦粉・でんぷん・乳化剤		白飯 こぶづけ 肉じゃが	精白米・強化米 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス・唐辛子 豚肉・玉ねぎ・人参・ジャガイモ・米油・白滝・三温糖・醤油・かつおだし・こんぶだし・酒
5日(火)	白飯 じゃがいもわかめの味噌汁 牛乳	精白米・強化米 長ネギ・にんにく・わかめ・じゃがいも・白赤みそ・昆布だし・かつおだし	18日(月)	コッペパン スガティナボリタン 牛乳	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター 豚ひき肉・にんにく・セロリー・たまねぎ・ぶなしめじ・にんにく・ホルムトマト・スバグティ(小麦粉・塩)・米油・ケチャップ・ウスターソース・赤ワイン・食塩・こしょう
	白飯 野菜コロッケ キャベツ	精白米・強化米 じゃがいも・玉ねぎ・小麦粉・豚肉・トウモロコシ・人参・グリーンピース・脱脂粉乳・植物油・醤油・三温糖・みりん・酒・こしょう・パン粉・白ごま・米油		コッペパン ソーセージ	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター 豚肉・豚脂肪・塩・たんぱく加水分解物・酵母エキス・砂糖・水あめ・香辛料・貝カルシウム
6日(水)	コッペパン 貝のうまみチャウダー 牛乳	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター 赤貝水煮・調理用牛乳・たまねぎ・セロリー・にんにく・キャベツ・コーン・じゃがいも・コンソメ・クリームスープ(砂糖・塩・コンスターチ・乳製品・チキンパウダー・ポテトスターチ)・食塩・こしょう・ジャガイモポスタージュ(脱脂粉乳・ポテトスターチ・乳製品・調味料)	19日(火)	白飯 きのこいりけんちん汁 牛乳	精白米・強化米 鶏肉・なめこ・人参・大根・じゃがいも・こんにやく・しょうゆ・かつおだし・昆布だし
	コッペパン ハンバーグ パイナップル イチゴジャム	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・卵・コンパウンドバター 鶏ひき肉・パン粉・調味料 パイナップル・砂糖 イチゴ果汁・砂糖・ゲル化剤・水あめ		白飯 たこでたこ焼き 麻婆豆腐	精白米・強化米 かつおだし・小麦粉・たこ・キャベツ・たまご・長ネギ・大豆油・コンスターチ・塩・砂糖・生姜・ベーキングパウダー・醤油・デキストリン 豆腐・ぶたひき肉・しょうが・にんにく・グリーンピース・長ねぎ・赤みそ・しょうゆ・中華だし・清酒・三温糖・ごま油・でんぷん・米油・トウバンジャン
7日(木)	白飯 わかめスープ 牛乳	精白米・強化米 わかめ・長ネギ・ごま・スイートコーン・はるさめ・食塩・こしょう・しおラーメンスープ(4日使用)・ベーコン	20日(水)	バターパン かぼちゃのポスタージュ ヨーグルッペ	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター ベーコン・チーズ・牛乳・たまねぎ・かぼちゃカット・かぼちゃペースト・グリーンピース・脱脂粉乳・コンソメ・食塩・こしょう・ポスタージュ(乳製品・小麦粉・乳糖・調味料・玉ねぎ・脱脂粉乳・香辛料)・コンクリーム(6日使用)
	白飯 春巻き ひじきの中華ソテー	精白米・強化米 小麦粉・豚肉・たけのこ・調味料・米油・玉ねぎ・キャベツ・もやし・人参・ショートニング・でんぷん・醤油・春雨・砂糖・鶏肉・大豆粉・菜種油・米粉 ひじき・にんにく・たけのこ・ぶなしめじ・青ピーマン・しょうが・にんにく・こんにやく・米サラダ油・豚ひき肉・三温糖・中華だし・清酒・しょうゆ・トウバンジャン		バターパン モミの木ハンバーグ キャベツ 温野菜 ヨーグルッペ	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター 鶏肉・玉ねぎ・豚脂・豚肉・植物性たんぱく・砂糖・塩・香辛料・生姜・酵母エキス・にんにく・パン酵母・でんぷん・セルロース・貝カルシウム 砂糖・乳・乳製品・ペクチン・香料・酸味料
8日(金)	白飯 みそ汁 牛乳	精白米・強化米 人参・白菜・長ネギ・鶏肉・米油・白赤みそ・かつおだし・こんぶだし・しめじ	21日(木)	白飯 もち団子汁 牛乳	精白米・強化米 とり肉・白菜・ながねぎ・こまつな・にこみもち白(もち米・でんぷん・寒天)・しょうゆ・かつおだし・昆布だし
	白飯 おでん 納豆	精白米・強化米 大根・板こんにやく・かつおだし・こんぶだし・みりん・醤油・ちくわ・さつまあげ・うずら卵・むすび昆布・たこ 大豆・かつおだし・醤油・からし・砂糖		白飯 黒豚シュウマイ チンジャオロース	小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター 豚肉・小麦粉・鶏肉・玉ねぎ・生姜・豚脂・砂糖・植物性たん白・ポークエキス・塩・オイスターソース・チキンパウダー・醤油・香辛料 豚肉・ピーマン・にんにく・たけのこ・三温糖・オイスターソース・とりがら・デンプン・ゴマ油・醤油・酒
11日(月)	焼きおにぎり 五目あんかけうどん 牛乳	精白米・強化米 焼きたまご・醤油・砂糖 王しろうどん(小麦粉・塩)・ぶた肉・なると・にんにく・たまねぎ・でんぷん・昆布だし・かつおだし・めんつゆ(醤油・かつおだし・サバ節・カツオエキス・砂糖・ブドウ糖・発酵調味料・アミノ酸・塩・アルコール・調味料・カラメル・酸味料・甘味料)	22日(金)	小麦ご飯 チキントマトカレー 牛乳	精白米・強化米・米粒麦 たまねぎ・にんにく・にんにく・じゃがいも・米油・しょうが・カレーパウダー(1日使用)・鶏肉・ウスターソース・ケチャップ
	焼きおにぎり 黄桃	精白米・強化米 黄桃・砂糖・酸味料		小麦ご飯 キウイフルーツ	精白米・強化米 2分の1
12日(火)	白飯 なめこの味噌汁 牛乳	精白米・強化米 なめこ・わかめ・長ネギ・小松菜・白赤みそ・かつおだし・こんぶだし	13日(水)	白飯 鮭塩焼き 大根の煮物	精白米・強化米 鮭・塩・米油 鶏肉・大根・人参・米油・三温糖・醤油・酒・かつおだし・こんぶだし
	白飯 バターパン 鶏肉団子スープ	精白米・強化米 小麦粉・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター 鶏肉団子(鶏肉・玉ねぎ・ラード・パン粉・大豆油・でんぷん・大豆たん白・砂糖・醤油・塩・みりん・こしょう)・にんにく・玉ねぎ・チンゲンサイ・米油・醤油・ラーメンスープ(醤油・油・調味料・牛肉エキス・塩・豚骨エキス)		白飯 きんぴら ベーコンと玉ねぎの炒め物	精白米・強化米 米油・さつまいも・砂糖・植物油・マーガリン・脱脂粉乳・塩・小麦粉・卵・大豆たんぱく ベーコン・たまねぎ・青ピーマン・キャベツ・にんにく・米油・コンソメ・塩・こしょう

- うどんの麺は、北海道産のきたほなみを使用しています。
- 毎日出る牛乳は、小樽工場で生産されています。
- 20日はクリスマス行事食です。牛乳の代わりにヨーグルッペが出ます。(乳アレルギーの方には、牛乳の時と同じ代替飲料が出ます。)

～給食センターからのお願い～  
 ★食器はサイズが異なる3種類です、同じ色同士で重ねて返却するようにしましょう。  
 ★お玉やスプーンの留め具は、食器かごの上からはみ出さないようにふせて入れましょう。  
 ★給食の持ち帰りは衛生的な観点から、禁止されています。  
 ★残食は、持ち帰らずコンテナにて返却するようお願いいたします。

**今月の浦河産食材** ■お米/ななつぼし(特別栽培米) ■日高こんぶ(だし用)  
 ■じゃがいも(5日) ■タコ(8日) ■鮭塩焼き(12日)  
**お米と昆布は毎月使っています。それ以外の食材は使用日も書いています。**  
 加工食品、調味料には、その食品に含まれている材料を記載しています。食材の割合や同一製造ラインで、使用した別製品を製造している場合などにおける特定原材料に関しては、記載しておりませんので、給食センター(0146-25-2515)までお問い合わせください。