

2月 給食 平成30年 だより



★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	2月の平均カロリー	小学生：624kcal 中学生：820kcal
------------	-----------	----------------------------	-----------	----------------------------

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 (木)	<p>小：610kcal 中：814kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>わかめとジャガイモのみそ汁 ながねぎ・じゃがいも・わかめ・白赤みそ・昆布だし・かつおだし</p> <p>かぼちゃコロッケ クノーテル かぼちゃ・じゃがいも・米油・パン粉・小麦粉・塩・砂糖・でんぷん</p> <p>ひじきの炒り煮 かまぼこ・油揚げ・ひじき・にんじん・グリーンピース・酒・大根</p>	19日 (月)	<p>小：619kcal 中：833kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>北海道みそラーメン 中華麺(小麦粉・かん水・卵白粉・塩・でんぷん・クチナシ・乳化剤)・味噌ラーメンスープ(みそ・醤油・生姜・コン油・玉ねぎ・にんにく・牛肉・豚肉・ごま油・調味料)</p> <p>とうふ入り鶏つくね 豆腐・鶏肉・植物タンパク・パン粉・人参・枝豆・ラード・玉ねぎ・でんぷん・豆乳粉末・調味料</p> <p>ベビーチーズ 乳製品・乳カルシウム</p>	2日 (金)	<p>小：632kcal 中：849kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>鶏肉団子カレー 鶏肉団子(鶏肉・鶏皮肉・豚脂肪・玉ねぎ・パン粉・大豆たんぱく・砂糖・塩・醤油・香辛料・卵加工でんぷん・調味料)・じゃがいも・人参・玉ねぎ・米油・りんごピューレ・カレールー(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・大豆たんぱく・カラメル・調味料・コーンスターチ・水あめ・トマトペースト・オニオンパウダー・ポークチンエキス・大豆たんぱく加水分解物)・ウスターソース・ケチャップ</p> <p>りんご</p> <p>北海道黒豆</p>	20日 (火)	<p>小：689kcal 中：871kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>のつべいじる 鶏肉・かまぼこ・油揚げ・小松菜・大根・こんにやく・でんぷん</p> <p>春巻き 小麦粉・たけのこ・豚肉・調味料・米油・玉ねぎ・キャベツ</p> <p>おからの炒め煮 おから・ブタひき肉・ごぼう・にんじん・白滝・三温糖・ゴマ油</p>	5日 (月)	<p>小：614kcal 中：815kcal</p> <p>牛乳</p> <p>バターパン</p> <p>フォーク紙スプーン</p>	<p>バターパン 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</p> <p>キノコの和風スープ スダゲティ(小麦粉・塩)・ベーコン・エリンギ・えのき・人参</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>国産ももゼリー もも果汁・ゲル化剤・砂糖</p>	21日 (水)	<p>小：613kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>はし</p>	<p>コッペパン 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</p> <p>ポテトやんちゃのオムライス いももち(6日使用)・鶏肉・米油・白菜・オニオンスープ(14日使用)・塩・こしょう・ブイヨン・コーン</p> <p>肉団子 ケチャップ 鶏肉・豚肉・玉ねぎ・植物タンパク・パン粉・砂糖・醤油・塩</p> <p>中華ビーフン たけのこ・ピーマン・玉ねぎ・豚肉・しめじ・人参・ピーマン・ごま油・五目あんかけ(でんぷん)</p>	6日 (火)	<p>小：582kcal 中：863kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>いも団子汁 いももち(じゃがいも・でんぷん・塩)・鶏肉・にんじん・白菜</p> <p>エビチリ エビチリソース(えび・砂糖・塩・調味料・小麦粉・でんぷん・植物油)・卵白・粉・膨張剤</p> <p>納豆 大豆・からし・醤油・かつおだし・砂糖</p>	22日 (木)	<p>小：621kcal 中：845kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>根菜味噌汁 鶏肉・長ねぎ・大根・ゴボウ・白赤みそ・かつおだし・こんにゃく</p> <p>鮭塩焼き 鮭・塩・米油</p> <p>大豆入り五目煮 ひじき・人参・大豆・大根・油揚げ・ちくわ・こんにやく・米油</p>	7日 (水)	<p>小：648kcal 中：791kcal</p> <p>牛乳</p> <p>丸パン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>丸パン 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</p> <p>コンのチーズクリームスープ じゃがいも・米油・コーン・ポタージュ(乳清品・小麦粉・乳糖・調味料・玉ねぎ・脱脂粉乳・香辛料)</p> <p>玉ねぎコロッケ 玉ねぎ・米油・人参・ツナ・パン粉・砂糖・マヨネーズ・マーガリン・酒</p> <p>キャベツ温野菜 豚コラーゲン・塩・香辛料・パン粉・でんぷん・小麦粉・コーンフラワー</p>	23日 (金)	<p>小：597kcal 中：785kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>チキンカレー 鶏肉・米油・ジャガイモ・玉ねぎ・人参・カレールー(2日使用)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>ソフールヨーグルト 脱脂粉乳・果糖・液糖・砂糖・全粒乳・セラチン・寒天</p>	8日 (木)	<p>小：637kcal 中：877kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>キノコの味噌汁 えのき・小松菜・大根・しめじ・白赤みそ・こんにゃく・かつお</p> <p>野菜かき揚げ たまねぎ・にんじん・パーム油・小麦粉・ごぼう・春菊・塩</p> <p>かわりきんぴら ごぼう・人参・エリンギ・ピーマン・白滝・米油・三温糖・酒</p>	26日 (月)	<p>小：616kcal 中：770kcal</p> <p>牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>はし</p>	<p>コッペパン 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</p> <p>やきそば やきそば麺(小麦粉・植物油)・玉ねぎ・人参・キャベツ</p> <p>バナナ</p> <p>ベビーチーズ 乳カルシウム・乳製品</p>	9日 (金)	<p>小：594kcal 中：801kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米(親子丼にして食べましょう)</p> <p>すり身団子汁 すり身だんご(タラすり身・でんぷん・人参・砂糖・塩・魚醤)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>親子煮 鶏肉・卵・高野豆腐・玉ねぎ・にんじん・三温糖・グリーンピース</p>	27日 (火)	<p>小：655kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>大根の味噌汁 大根・わかめ・油揚げ・とうふ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>たこでたこやき かつおだし・小麦粉・たこ・キャベツ・卵・長ねぎ・大豆油</p> <p>肉じゃが ひじき・玉ねぎ・人参・米油・豚肉・かつおだし・こんにゃく</p>	13日 (火)	<p>小：587kcal 中：817kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦(カツと焼き海苔をのせて、かつめし風にして食べましょう。)</p> <p>なめこの味噌汁 なめこ・長ねぎ・人参・わかめ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>豚カツ 豚肉・でんぷん・水あめ植物繊維・卵タンパク・乳清タンパク・塩・パン粉</p> <p>焼き海苔 のり・醤油・塩・砂糖</p> <p>キャベツ温野菜</p>	28日 (水)	<p>小：622kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>横割りパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>横割りパン 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</p> <p>メーグインのミルクスープ じゃがいも・鶏肉・牛乳・脱脂粉乳・たまねぎ・人参・米油</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>キャベツ温野菜</p>	14日 (水)	<p>小：634kcal 中：831kcal</p> <p>ヨーグルップ</p> <p>ツイストココアパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>ツイストココアパン 小麦粉・ショートニング・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター</p> <p>鶏肉団子のオムライス 鶏肉団子(2日使用)・キャベツ・白菜・オニオンソース</p> <p>ソーセージ 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</p> <p>バターコーン炒め コーン・玉ねぎ・にんじん・バター・しお・こしょう・米油</p> <p>ヨーグルップ 砂糖・乳・乳製品・ペクチン・香料・酸味料</p>	<p>■1月より給食用パン製造業者が石狩市の平山製菓に変更になりました。</p> <p>■パンは、北海道産小麦100%です。</p> <p>■2月28日には切れ目が入ったパンが出ますので、キャベツやハンバーグをはさんで食べてみてくださいね。</p> <p>■14日には、日高乳業の「ヨーグルップ」とねじり型の「ツイストココアパン」が出ますのでお楽しみに★</p> <p>■2月3日は節分です。3日は学校が休みなので、2日に北海道の黒豆が出ます！！</p>	15日 (木)	<p>小：650kcal 中：802kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>ワンタンスープ ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・にら・玉ねぎ・豚肉・白菜</p> <p>大根の煮物 大根・人参・鶏肉・かつおだし・こんにゃく・三温糖・醤油</p> <p>さんまかば焼き さんま・醤油・水あめ・でんぷん・小麦粉・大豆たんぱく</p>	<p>■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。</p>	16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>
2日 (金)	<p>小：632kcal 中：849kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>鶏肉団子カレー 鶏肉団子(鶏肉・鶏皮肉・豚脂肪・玉ねぎ・パン粉・大豆たんぱく・砂糖・塩・醤油・香辛料・卵加工でんぷん・調味料)・じゃがいも・人参・玉ねぎ・米油・りんごピューレ・カレールー(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・大豆たんぱく・カラメル・調味料・コーンスターチ・水あめ・トマトペースト・オニオンパウダー・ポークチンエキス・大豆たんぱく加水分解物)・ウスターソース・ケチャップ</p> <p>りんご</p> <p>北海道黒豆</p>	20日 (火)	<p>小：689kcal 中：871kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>のつべいじる 鶏肉・かまぼこ・油揚げ・小松菜・大根・こんにやく・でんぷん</p> <p>春巻き 小麦粉・たけのこ・豚肉・調味料・米油・玉ねぎ・キャベツ</p> <p>おからの炒め煮 おから・ブタひき肉・ごぼう・にんじん・白滝・三温糖・ゴマ油</p>	5日 (月)	<p>小：614kcal 中：815kcal</p> <p>牛乳</p> <p>バターパン</p> <p>フォーク紙スプーン</p>	<p>バターパン 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</p> <p>キノコの和風スープ スダゲティ(小麦粉・塩)・ベーコン・エリンギ・えのき・人参</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>国産ももゼリー もも果汁・ゲル化剤・砂糖</p>	21日 (水)	<p>小：613kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>はし</p>	<p>コッペパン 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</p> <p>ポテトやんちゃのオムライス いももち(6日使用)・鶏肉・米油・白菜・オニオンスープ(14日使用)・塩・こしょう・ブイヨン・コーン</p> <p>肉団子 ケチャップ 鶏肉・豚肉・玉ねぎ・植物タンパク・パン粉・砂糖・醤油・塩</p> <p>中華ビーフン たけのこ・ピーマン・玉ねぎ・豚肉・しめじ・人参・ピーマン・ごま油・五目あんかけ(でんぷん)</p>	6日 (火)	<p>小：582kcal 中：863kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>いも団子汁 いももち(じゃがいも・でんぷん・塩)・鶏肉・にんじん・白菜</p> <p>エビチリ エビチリソース(えび・砂糖・塩・調味料・小麦粉・でんぷん・植物油)・卵白・粉・膨張剤</p> <p>納豆 大豆・からし・醤油・かつおだし・砂糖</p>	22日 (木)	<p>小：621kcal 中：845kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>根菜味噌汁 鶏肉・長ねぎ・大根・ゴボウ・白赤みそ・かつおだし・こんにゃく</p> <p>鮭塩焼き 鮭・塩・米油</p> <p>大豆入り五目煮 ひじき・人参・大豆・大根・油揚げ・ちくわ・こんにやく・米油</p>	7日 (水)	<p>小：648kcal 中：791kcal</p> <p>牛乳</p> <p>丸パン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>丸パン 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</p> <p>コンのチーズクリームスープ じゃがいも・米油・コーン・ポタージュ(乳清品・小麦粉・乳糖・調味料・玉ねぎ・脱脂粉乳・香辛料)</p> <p>玉ねぎコロッケ 玉ねぎ・米油・人参・ツナ・パン粉・砂糖・マヨネーズ・マーガリン・酒</p> <p>キャベツ温野菜 豚コラーゲン・塩・香辛料・パン粉・でんぷん・小麦粉・コーンフラワー</p>	23日 (金)	<p>小：597kcal 中：785kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>チキンカレー 鶏肉・米油・ジャガイモ・玉ねぎ・人参・カレールー(2日使用)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>ソフールヨーグルト 脱脂粉乳・果糖・液糖・砂糖・全粒乳・セラチン・寒天</p>	8日 (木)	<p>小：637kcal 中：877kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>キノコの味噌汁 えのき・小松菜・大根・しめじ・白赤みそ・こんにゃく・かつお</p> <p>野菜かき揚げ たまねぎ・にんじん・パーム油・小麦粉・ごぼう・春菊・塩</p> <p>かわりきんぴら ごぼう・人参・エリンギ・ピーマン・白滝・米油・三温糖・酒</p>	26日 (月)	<p>小：616kcal 中：770kcal</p> <p>牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>はし</p>	<p>コッペパン 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</p> <p>やきそば やきそば麺(小麦粉・植物油)・玉ねぎ・人参・キャベツ</p> <p>バナナ</p> <p>ベビーチーズ 乳カルシウム・乳製品</p>	9日 (金)	<p>小：594kcal 中：801kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米(親子丼にして食べましょう)</p> <p>すり身団子汁 すり身だんご(タラすり身・でんぷん・人参・砂糖・塩・魚醤)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>親子煮 鶏肉・卵・高野豆腐・玉ねぎ・にんじん・三温糖・グリーンピース</p>	27日 (火)	<p>小：655kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>大根の味噌汁 大根・わかめ・油揚げ・とうふ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>たこでたこやき かつおだし・小麦粉・たこ・キャベツ・卵・長ねぎ・大豆油</p> <p>肉じゃが ひじき・玉ねぎ・人参・米油・豚肉・かつおだし・こんにゃく</p>	13日 (火)	<p>小：587kcal 中：817kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦(カツと焼き海苔をのせて、かつめし風にして食べましょう。)</p> <p>なめこの味噌汁 なめこ・長ねぎ・人参・わかめ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>豚カツ 豚肉・でんぷん・水あめ植物繊維・卵タンパク・乳清タンパク・塩・パン粉</p> <p>焼き海苔 のり・醤油・塩・砂糖</p> <p>キャベツ温野菜</p>	28日 (水)	<p>小：622kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>横割りパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>横割りパン 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</p> <p>メーグインのミルクスープ じゃがいも・鶏肉・牛乳・脱脂粉乳・たまねぎ・人参・米油</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>キャベツ温野菜</p>	14日 (水)	<p>小：634kcal 中：831kcal</p> <p>ヨーグルップ</p> <p>ツイストココアパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>ツイストココアパン 小麦粉・ショートニング・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター</p> <p>鶏肉団子のオムライス 鶏肉団子(2日使用)・キャベツ・白菜・オニオンソース</p> <p>ソーセージ 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</p> <p>バターコーン炒め コーン・玉ねぎ・にんじん・バター・しお・こしょう・米油</p> <p>ヨーグルップ 砂糖・乳・乳製品・ペクチン・香料・酸味料</p>	<p>■1月より給食用パン製造業者が石狩市の平山製菓に変更になりました。</p> <p>■パンは、北海道産小麦100%です。</p> <p>■2月28日には切れ目が入ったパンが出ますので、キャベツやハンバーグをはさんで食べてみてくださいね。</p> <p>■14日には、日高乳業の「ヨーグルップ」とねじり型の「ツイストココアパン」が出ますのでお楽しみに★</p> <p>■2月3日は節分です。3日は学校が休みなので、2日に北海道の黒豆が出ます！！</p>	15日 (木)	<p>小：650kcal 中：802kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>ワンタンスープ ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・にら・玉ねぎ・豚肉・白菜</p> <p>大根の煮物 大根・人参・鶏肉・かつおだし・こんにゃく・三温糖・醤油</p> <p>さんまかば焼き さんま・醤油・水あめ・でんぷん・小麦粉・大豆たんぱく</p>	<p>■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。</p>	16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>						
5日 (月)	<p>小：614kcal 中：815kcal</p> <p>牛乳</p> <p>バターパン</p> <p>フォーク紙スプーン</p>	<p>バターパン 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</p> <p>キノコの和風スープ スダゲティ(小麦粉・塩)・ベーコン・エリンギ・えのき・人参</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>国産ももゼリー もも果汁・ゲル化剤・砂糖</p>	21日 (水)	<p>小：613kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>はし</p>	<p>コッペパン 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</p> <p>ポテトやんちゃのオムライス いももち(6日使用)・鶏肉・米油・白菜・オニオンスープ(14日使用)・塩・こしょう・ブイヨン・コーン</p> <p>肉団子 ケチャップ 鶏肉・豚肉・玉ねぎ・植物タンパク・パン粉・砂糖・醤油・塩</p> <p>中華ビーフン たけのこ・ピーマン・玉ねぎ・豚肉・しめじ・人参・ピーマン・ごま油・五目あんかけ(でんぷん)</p>	6日 (火)	<p>小：582kcal 中：863kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>いも団子汁 いももち(じゃがいも・でんぷん・塩)・鶏肉・にんじん・白菜</p> <p>エビチリ エビチリソース(えび・砂糖・塩・調味料・小麦粉・でんぷん・植物油)・卵白・粉・膨張剤</p> <p>納豆 大豆・からし・醤油・かつおだし・砂糖</p>	22日 (木)	<p>小：621kcal 中：845kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>根菜味噌汁 鶏肉・長ねぎ・大根・ゴボウ・白赤みそ・かつおだし・こんにゃく</p> <p>鮭塩焼き 鮭・塩・米油</p> <p>大豆入り五目煮 ひじき・人参・大豆・大根・油揚げ・ちくわ・こんにやく・米油</p>	7日 (水)	<p>小：648kcal 中：791kcal</p> <p>牛乳</p> <p>丸パン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>丸パン 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</p> <p>コンのチーズクリームスープ じゃがいも・米油・コーン・ポタージュ(乳清品・小麦粉・乳糖・調味料・玉ねぎ・脱脂粉乳・香辛料)</p> <p>玉ねぎコロッケ 玉ねぎ・米油・人参・ツナ・パン粉・砂糖・マヨネーズ・マーガリン・酒</p> <p>キャベツ温野菜 豚コラーゲン・塩・香辛料・パン粉・でんぷん・小麦粉・コーンフラワー</p>	23日 (金)	<p>小：597kcal 中：785kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>チキンカレー 鶏肉・米油・ジャガイモ・玉ねぎ・人参・カレールー(2日使用)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>ソフールヨーグルト 脱脂粉乳・果糖・液糖・砂糖・全粒乳・セラチン・寒天</p>	8日 (木)	<p>小：637kcal 中：877kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>キノコの味噌汁 えのき・小松菜・大根・しめじ・白赤みそ・こんにゃく・かつお</p> <p>野菜かき揚げ たまねぎ・にんじん・パーム油・小麦粉・ごぼう・春菊・塩</p> <p>かわりきんぴら ごぼう・人参・エリンギ・ピーマン・白滝・米油・三温糖・酒</p>	26日 (月)	<p>小：616kcal 中：770kcal</p> <p>牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>はし</p>	<p>コッペパン 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</p> <p>やきそば やきそば麺(小麦粉・植物油)・玉ねぎ・人参・キャベツ</p> <p>バナナ</p> <p>ベビーチーズ 乳カルシウム・乳製品</p>	9日 (金)	<p>小：594kcal 中：801kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米(親子丼にして食べましょう)</p> <p>すり身団子汁 すり身だんご(タラすり身・でんぷん・人参・砂糖・塩・魚醤)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>親子煮 鶏肉・卵・高野豆腐・玉ねぎ・にんじん・三温糖・グリーンピース</p>	27日 (火)	<p>小：655kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>大根の味噌汁 大根・わかめ・油揚げ・とうふ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>たこでたこやき かつおだし・小麦粉・たこ・キャベツ・卵・長ねぎ・大豆油</p> <p>肉じゃが ひじき・玉ねぎ・人参・米油・豚肉・かつおだし・こんにゃく</p>	13日 (火)	<p>小：587kcal 中：817kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦(カツと焼き海苔をのせて、かつめし風にして食べましょう。)</p> <p>なめこの味噌汁 なめこ・長ねぎ・人参・わかめ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>豚カツ 豚肉・でんぷん・水あめ植物繊維・卵タンパク・乳清タンパク・塩・パン粉</p> <p>焼き海苔 のり・醤油・塩・砂糖</p> <p>キャベツ温野菜</p>	28日 (水)	<p>小：622kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>横割りパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>横割りパン 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</p> <p>メーグインのミルクスープ じゃがいも・鶏肉・牛乳・脱脂粉乳・たまねぎ・人参・米油</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>キャベツ温野菜</p>	14日 (水)	<p>小：634kcal 中：831kcal</p> <p>ヨーグルップ</p> <p>ツイストココアパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>ツイストココアパン 小麦粉・ショートニング・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター</p> <p>鶏肉団子のオムライス 鶏肉団子(2日使用)・キャベツ・白菜・オニオンソース</p> <p>ソーセージ 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</p> <p>バターコーン炒め コーン・玉ねぎ・にんじん・バター・しお・こしょう・米油</p> <p>ヨーグルップ 砂糖・乳・乳製品・ペクチン・香料・酸味料</p>	<p>■1月より給食用パン製造業者が石狩市の平山製菓に変更になりました。</p> <p>■パンは、北海道産小麦100%です。</p> <p>■2月28日には切れ目が入ったパンが出ますので、キャベツやハンバーグをはさんで食べてみてくださいね。</p> <p>■14日には、日高乳業の「ヨーグルップ」とねじり型の「ツイストココアパン」が出ますのでお楽しみに★</p> <p>■2月3日は節分です。3日は学校が休みなので、2日に北海道の黒豆が出ます！！</p>	15日 (木)	<p>小：650kcal 中：802kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>ワンタンスープ ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・にら・玉ねぎ・豚肉・白菜</p> <p>大根の煮物 大根・人参・鶏肉・かつおだし・こんにゃく・三温糖・醤油</p> <p>さんまかば焼き さんま・醤油・水あめ・でんぷん・小麦粉・大豆たんぱく</p>	<p>■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。</p>	16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>												
6日 (火)	<p>小：582kcal 中：863kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>いも団子汁 いももち(じゃがいも・でんぷん・塩)・鶏肉・にんじん・白菜</p> <p>エビチリ エビチリソース(えび・砂糖・塩・調味料・小麦粉・でんぷん・植物油)・卵白・粉・膨張剤</p> <p>納豆 大豆・からし・醤油・かつおだし・砂糖</p>	22日 (木)	<p>小：621kcal 中：845kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>根菜味噌汁 鶏肉・長ねぎ・大根・ゴボウ・白赤みそ・かつおだし・こんにゃく</p> <p>鮭塩焼き 鮭・塩・米油</p> <p>大豆入り五目煮 ひじき・人参・大豆・大根・油揚げ・ちくわ・こんにやく・米油</p>	7日 (水)	<p>小：648kcal 中：791kcal</p> <p>牛乳</p> <p>丸パン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>丸パン 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</p> <p>コンのチーズクリームスープ じゃがいも・米油・コーン・ポタージュ(乳清品・小麦粉・乳糖・調味料・玉ねぎ・脱脂粉乳・香辛料)</p> <p>玉ねぎコロッケ 玉ねぎ・米油・人参・ツナ・パン粉・砂糖・マヨネーズ・マーガリン・酒</p> <p>キャベツ温野菜 豚コラーゲン・塩・香辛料・パン粉・でんぷん・小麦粉・コーンフラワー</p>	23日 (金)	<p>小：597kcal 中：785kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>チキンカレー 鶏肉・米油・ジャガイモ・玉ねぎ・人参・カレールー(2日使用)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>ソフールヨーグルト 脱脂粉乳・果糖・液糖・砂糖・全粒乳・セラチン・寒天</p>	8日 (木)	<p>小：637kcal 中：877kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>キノコの味噌汁 えのき・小松菜・大根・しめじ・白赤みそ・こんにゃく・かつお</p> <p>野菜かき揚げ たまねぎ・にんじん・パーム油・小麦粉・ごぼう・春菊・塩</p> <p>かわりきんぴら ごぼう・人参・エリンギ・ピーマン・白滝・米油・三温糖・酒</p>	26日 (月)	<p>小：616kcal 中：770kcal</p> <p>牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>はし</p>	<p>コッペパン 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</p> <p>やきそば やきそば麺(小麦粉・植物油)・玉ねぎ・人参・キャベツ</p> <p>バナナ</p> <p>ベビーチーズ 乳カルシウム・乳製品</p>	9日 (金)	<p>小：594kcal 中：801kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米(親子丼にして食べましょう)</p> <p>すり身団子汁 すり身だんご(タラすり身・でんぷん・人参・砂糖・塩・魚醤)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>親子煮 鶏肉・卵・高野豆腐・玉ねぎ・にんじん・三温糖・グリーンピース</p>	27日 (火)	<p>小：655kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>大根の味噌汁 大根・わかめ・油揚げ・とうふ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>たこでたこやき かつおだし・小麦粉・たこ・キャベツ・卵・長ねぎ・大豆油</p> <p>肉じゃが ひじき・玉ねぎ・人参・米油・豚肉・かつおだし・こんにゃく</p>	13日 (火)	<p>小：587kcal 中：817kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦(カツと焼き海苔をのせて、かつめし風にして食べましょう。)</p> <p>なめこの味噌汁 なめこ・長ねぎ・人参・わかめ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>豚カツ 豚肉・でんぷん・水あめ植物繊維・卵タンパク・乳清タンパク・塩・パン粉</p> <p>焼き海苔 のり・醤油・塩・砂糖</p> <p>キャベツ温野菜</p>	28日 (水)	<p>小：622kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>横割りパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>横割りパン 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</p> <p>メーグインのミルクスープ じゃがいも・鶏肉・牛乳・脱脂粉乳・たまねぎ・人参・米油</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>キャベツ温野菜</p>	14日 (水)	<p>小：634kcal 中：831kcal</p> <p>ヨーグルップ</p> <p>ツイストココアパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>ツイストココアパン 小麦粉・ショートニング・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター</p> <p>鶏肉団子のオムライス 鶏肉団子(2日使用)・キャベツ・白菜・オニオンソース</p> <p>ソーセージ 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</p> <p>バターコーン炒め コーン・玉ねぎ・にんじん・バター・しお・こしょう・米油</p> <p>ヨーグルップ 砂糖・乳・乳製品・ペクチン・香料・酸味料</p>	<p>■1月より給食用パン製造業者が石狩市の平山製菓に変更になりました。</p> <p>■パンは、北海道産小麦100%です。</p> <p>■2月28日には切れ目が入ったパンが出ますので、キャベツやハンバーグをはさんで食べてみてくださいね。</p> <p>■14日には、日高乳業の「ヨーグルップ」とねじり型の「ツイストココアパン」が出ますのでお楽しみに★</p> <p>■2月3日は節分です。3日は学校が休みなので、2日に北海道の黒豆が出ます！！</p>	15日 (木)	<p>小：650kcal 中：802kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>ワンタンスープ ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・にら・玉ねぎ・豚肉・白菜</p> <p>大根の煮物 大根・人参・鶏肉・かつおだし・こんにゃく・三温糖・醤油</p> <p>さんまかば焼き さんま・醤油・水あめ・でんぷん・小麦粉・大豆たんぱく</p>	<p>■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。</p>	16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>																		
7日 (水)	<p>小：648kcal 中：791kcal</p> <p>牛乳</p> <p>丸パン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>丸パン 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</p> <p>コンのチーズクリームスープ じゃがいも・米油・コーン・ポタージュ(乳清品・小麦粉・乳糖・調味料・玉ねぎ・脱脂粉乳・香辛料)</p> <p>玉ねぎコロッケ 玉ねぎ・米油・人参・ツナ・パン粉・砂糖・マヨネーズ・マーガリン・酒</p> <p>キャベツ温野菜 豚コラーゲン・塩・香辛料・パン粉・でんぷん・小麦粉・コーンフラワー</p>	23日 (金)	<p>小：597kcal 中：785kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>チキンカレー 鶏肉・米油・ジャガイモ・玉ねぎ・人参・カレールー(2日使用)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>ソフールヨーグルト 脱脂粉乳・果糖・液糖・砂糖・全粒乳・セラチン・寒天</p>	8日 (木)	<p>小：637kcal 中：877kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>キノコの味噌汁 えのき・小松菜・大根・しめじ・白赤みそ・こんにゃく・かつお</p> <p>野菜かき揚げ たまねぎ・にんじん・パーム油・小麦粉・ごぼう・春菊・塩</p> <p>かわりきんぴら ごぼう・人参・エリンギ・ピーマン・白滝・米油・三温糖・酒</p>	26日 (月)	<p>小：616kcal 中：770kcal</p> <p>牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>はし</p>	<p>コッペパン 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</p> <p>やきそば やきそば麺(小麦粉・植物油)・玉ねぎ・人参・キャベツ</p> <p>バナナ</p> <p>ベビーチーズ 乳カルシウム・乳製品</p>	9日 (金)	<p>小：594kcal 中：801kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米(親子丼にして食べましょう)</p> <p>すり身団子汁 すり身だんご(タラすり身・でんぷん・人参・砂糖・塩・魚醤)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>親子煮 鶏肉・卵・高野豆腐・玉ねぎ・にんじん・三温糖・グリーンピース</p>	27日 (火)	<p>小：655kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>大根の味噌汁 大根・わかめ・油揚げ・とうふ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>たこでたこやき かつおだし・小麦粉・たこ・キャベツ・卵・長ねぎ・大豆油</p> <p>肉じゃが ひじき・玉ねぎ・人参・米油・豚肉・かつおだし・こんにゃく</p>	13日 (火)	<p>小：587kcal 中：817kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦(カツと焼き海苔をのせて、かつめし風にして食べましょう。)</p> <p>なめこの味噌汁 なめこ・長ねぎ・人参・わかめ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>豚カツ 豚肉・でんぷん・水あめ植物繊維・卵タンパク・乳清タンパク・塩・パン粉</p> <p>焼き海苔 のり・醤油・塩・砂糖</p> <p>キャベツ温野菜</p>	28日 (水)	<p>小：622kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>横割りパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>横割りパン 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</p> <p>メーグインのミルクスープ じゃがいも・鶏肉・牛乳・脱脂粉乳・たまねぎ・人参・米油</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>キャベツ温野菜</p>	14日 (水)	<p>小：634kcal 中：831kcal</p> <p>ヨーグルップ</p> <p>ツイストココアパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>ツイストココアパン 小麦粉・ショートニング・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター</p> <p>鶏肉団子のオムライス 鶏肉団子(2日使用)・キャベツ・白菜・オニオンソース</p> <p>ソーセージ 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</p> <p>バターコーン炒め コーン・玉ねぎ・にんじん・バター・しお・こしょう・米油</p> <p>ヨーグルップ 砂糖・乳・乳製品・ペクチン・香料・酸味料</p>	<p>■1月より給食用パン製造業者が石狩市の平山製菓に変更になりました。</p> <p>■パンは、北海道産小麦100%です。</p> <p>■2月28日には切れ目が入ったパンが出ますので、キャベツやハンバーグをはさんで食べてみてくださいね。</p> <p>■14日には、日高乳業の「ヨーグルップ」とねじり型の「ツイストココアパン」が出ますのでお楽しみに★</p> <p>■2月3日は節分です。3日は学校が休みなので、2日に北海道の黒豆が出ます！！</p>	15日 (木)	<p>小：650kcal 中：802kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>ワンタンスープ ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・にら・玉ねぎ・豚肉・白菜</p> <p>大根の煮物 大根・人参・鶏肉・かつおだし・こんにゃく・三温糖・醤油</p> <p>さんまかば焼き さんま・醤油・水あめ・でんぷん・小麦粉・大豆たんぱく</p>	<p>■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。</p>	16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>																								
8日 (木)	<p>小：637kcal 中：877kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>キノコの味噌汁 えのき・小松菜・大根・しめじ・白赤みそ・こんにゃく・かつお</p> <p>野菜かき揚げ たまねぎ・にんじん・パーム油・小麦粉・ごぼう・春菊・塩</p> <p>かわりきんぴら ごぼう・人参・エリンギ・ピーマン・白滝・米油・三温糖・酒</p>	26日 (月)	<p>小：616kcal 中：770kcal</p> <p>牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>はし</p>	<p>コッペパン 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</p> <p>やきそば やきそば麺(小麦粉・植物油)・玉ねぎ・人参・キャベツ</p> <p>バナナ</p> <p>ベビーチーズ 乳カルシウム・乳製品</p>	9日 (金)	<p>小：594kcal 中：801kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米(親子丼にして食べましょう)</p> <p>すり身団子汁 すり身だんご(タラすり身・でんぷん・人参・砂糖・塩・魚醤)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>親子煮 鶏肉・卵・高野豆腐・玉ねぎ・にんじん・三温糖・グリーンピース</p>	27日 (火)	<p>小：655kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>大根の味噌汁 大根・わかめ・油揚げ・とうふ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>たこでたこやき かつおだし・小麦粉・たこ・キャベツ・卵・長ねぎ・大豆油</p> <p>肉じゃが ひじき・玉ねぎ・人参・米油・豚肉・かつおだし・こんにゃく</p>	13日 (火)	<p>小：587kcal 中：817kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦(カツと焼き海苔をのせて、かつめし風にして食べましょう。)</p> <p>なめこの味噌汁 なめこ・長ねぎ・人参・わかめ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>豚カツ 豚肉・でんぷん・水あめ植物繊維・卵タンパク・乳清タンパク・塩・パン粉</p> <p>焼き海苔 のり・醤油・塩・砂糖</p> <p>キャベツ温野菜</p>	28日 (水)	<p>小：622kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>横割りパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>横割りパン 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</p> <p>メーグインのミルクスープ じゃがいも・鶏肉・牛乳・脱脂粉乳・たまねぎ・人参・米油</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>キャベツ温野菜</p>	14日 (水)	<p>小：634kcal 中：831kcal</p> <p>ヨーグルップ</p> <p>ツイストココアパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>ツイストココアパン 小麦粉・ショートニング・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター</p> <p>鶏肉団子のオムライス 鶏肉団子(2日使用)・キャベツ・白菜・オニオンソース</p> <p>ソーセージ 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</p> <p>バターコーン炒め コーン・玉ねぎ・にんじん・バター・しお・こしょう・米油</p> <p>ヨーグルップ 砂糖・乳・乳製品・ペクチン・香料・酸味料</p>	<p>■1月より給食用パン製造業者が石狩市の平山製菓に変更になりました。</p> <p>■パンは、北海道産小麦100%です。</p> <p>■2月28日には切れ目が入ったパンが出ますので、キャベツやハンバーグをはさんで食べてみてくださいね。</p> <p>■14日には、日高乳業の「ヨーグルップ」とねじり型の「ツイストココアパン」が出ますのでお楽しみに★</p> <p>■2月3日は節分です。3日は学校が休みなので、2日に北海道の黒豆が出ます！！</p>	15日 (木)	<p>小：650kcal 中：802kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>ワンタンスープ ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・にら・玉ねぎ・豚肉・白菜</p> <p>大根の煮物 大根・人参・鶏肉・かつおだし・こんにゃく・三温糖・醤油</p> <p>さんまかば焼き さんま・醤油・水あめ・でんぷん・小麦粉・大豆たんぱく</p>	<p>■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。</p>	16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>																														
9日 (金)	<p>小：594kcal 中：801kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>白飯 精白米・強化米(親子丼にして食べましょう)</p> <p>すり身団子汁 すり身だんご(タラすり身・でんぷん・人参・砂糖・塩・魚醤)</p> <p>ごぶづけ 大根・わかめ・人参・水あめ・醤油・砂糖・酢・塩・酵母エキス</p> <p>親子煮 鶏肉・卵・高野豆腐・玉ねぎ・にんじん・三温糖・グリーンピース</p>	27日 (火)	<p>小：655kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>大根の味噌汁 大根・わかめ・油揚げ・とうふ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>たこでたこやき かつおだし・小麦粉・たこ・キャベツ・卵・長ねぎ・大豆油</p> <p>肉じゃが ひじき・玉ねぎ・人参・米油・豚肉・かつおだし・こんにゃく</p>	13日 (火)	<p>小：587kcal 中：817kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦(カツと焼き海苔をのせて、かつめし風にして食べましょう。)</p> <p>なめこの味噌汁 なめこ・長ねぎ・人参・わかめ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>豚カツ 豚肉・でんぷん・水あめ植物繊維・卵タンパク・乳清タンパク・塩・パン粉</p> <p>焼き海苔 のり・醤油・塩・砂糖</p> <p>キャベツ温野菜</p>	28日 (水)	<p>小：622kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>横割りパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>横割りパン 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</p> <p>メーグインのミルクスープ じゃがいも・鶏肉・牛乳・脱脂粉乳・たまねぎ・人参・米油</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>キャベツ温野菜</p>	14日 (水)	<p>小：634kcal 中：831kcal</p> <p>ヨーグルップ</p> <p>ツイストココアパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>ツイストココアパン 小麦粉・ショートニング・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター</p> <p>鶏肉団子のオムライス 鶏肉団子(2日使用)・キャベツ・白菜・オニオンソース</p> <p>ソーセージ 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</p> <p>バターコーン炒め コーン・玉ねぎ・にんじん・バター・しお・こしょう・米油</p> <p>ヨーグルップ 砂糖・乳・乳製品・ペクチン・香料・酸味料</p>	<p>■1月より給食用パン製造業者が石狩市の平山製菓に変更になりました。</p> <p>■パンは、北海道産小麦100%です。</p> <p>■2月28日には切れ目が入ったパンが出ますので、キャベツやハンバーグをはさんで食べてみてくださいね。</p> <p>■14日には、日高乳業の「ヨーグルップ」とねじり型の「ツイストココアパン」が出ますのでお楽しみに★</p> <p>■2月3日は節分です。3日は学校が休みなので、2日に北海道の黒豆が出ます！！</p>	15日 (木)	<p>小：650kcal 中：802kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>ワンタンスープ ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・にら・玉ねぎ・豚肉・白菜</p> <p>大根の煮物 大根・人参・鶏肉・かつおだし・こんにゃく・三温糖・醤油</p> <p>さんまかば焼き さんま・醤油・水あめ・でんぷん・小麦粉・大豆たんぱく</p>	<p>■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。</p>	16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>																																				
13日 (火)	<p>小：587kcal 中：817kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦(カツと焼き海苔をのせて、かつめし風にして食べましょう。)</p> <p>なめこの味噌汁 なめこ・長ねぎ・人参・わかめ・白赤みそ・かつおだし</p> <p>豚カツ 豚肉・でんぷん・水あめ植物繊維・卵タンパク・乳清タンパク・塩・パン粉</p> <p>焼き海苔 のり・醤油・塩・砂糖</p> <p>キャベツ温野菜</p>	28日 (水)	<p>小：622kcal 中：782kcal</p> <p>牛乳</p> <p>横割りパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>横割りパン 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</p> <p>メーグインのミルクスープ じゃがいも・鶏肉・牛乳・脱脂粉乳・たまねぎ・人参・米油</p> <p>ハンバーグ 鶏挽肉・調味料・香辛料・玉ねぎ</p> <p>キャベツ温野菜</p>	14日 (水)	<p>小：634kcal 中：831kcal</p> <p>ヨーグルップ</p> <p>ツイストココアパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>ツイストココアパン 小麦粉・ショートニング・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター</p> <p>鶏肉団子のオムライス 鶏肉団子(2日使用)・キャベツ・白菜・オニオンソース</p> <p>ソーセージ 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</p> <p>バターコーン炒め コーン・玉ねぎ・にんじん・バター・しお・こしょう・米油</p> <p>ヨーグルップ 砂糖・乳・乳製品・ペクチン・香料・酸味料</p>	<p>■1月より給食用パン製造業者が石狩市の平山製菓に変更になりました。</p> <p>■パンは、北海道産小麦100%です。</p> <p>■2月28日には切れ目が入ったパンが出ますので、キャベツやハンバーグをはさんで食べてみてくださいね。</p> <p>■14日には、日高乳業の「ヨーグルップ」とねじり型の「ツイストココアパン」が出ますのでお楽しみに★</p> <p>■2月3日は節分です。3日は学校が休みなので、2日に北海道の黒豆が出ます！！</p>	15日 (木)	<p>小：650kcal 中：802kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>ワンタンスープ ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・にら・玉ねぎ・豚肉・白菜</p> <p>大根の煮物 大根・人参・鶏肉・かつおだし・こんにゃく・三温糖・醤油</p> <p>さんまかば焼き さんま・醤油・水あめ・でんぷん・小麦粉・大豆たんぱく</p>	<p>■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。</p>	16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>																																										
14日 (水)	<p>小：634kcal 中：831kcal</p> <p>ヨーグルップ</p> <p>ツイストココアパン</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>ツイストココアパン 小麦粉・ショートニング・塩・イースト・脱脂粉乳・砂糖・卵・コンパウンドバター</p> <p>鶏肉団子のオムライス 鶏肉団子(2日使用)・キャベツ・白菜・オニオンソース</p> <p>ソーセージ 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</p> <p>バターコーン炒め コーン・玉ねぎ・にんじん・バター・しお・こしょう・米油</p> <p>ヨーグルップ 砂糖・乳・乳製品・ペクチン・香料・酸味料</p>	<p>■1月より給食用パン製造業者が石狩市の平山製菓に変更になりました。</p> <p>■パンは、北海道産小麦100%です。</p> <p>■2月28日には切れ目が入ったパンが出ますので、キャベツやハンバーグをはさんで食べてみてくださいね。</p> <p>■14日には、日高乳業の「ヨーグルップ」とねじり型の「ツイストココアパン」が出ますのでお楽しみに★</p> <p>■2月3日は節分です。3日は学校が休みなので、2日に北海道の黒豆が出ます！！</p>	15日 (木)	<p>小：650kcal 中：802kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>ワンタンスープ ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・にら・玉ねぎ・豚肉・白菜</p> <p>大根の煮物 大根・人参・鶏肉・かつおだし・こんにゃく・三温糖・醤油</p> <p>さんまかば焼き さんま・醤油・水あめ・でんぷん・小麦粉・大豆たんぱく</p>	<p>■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。</p>	16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>																																																
15日 (木)	<p>小：650kcal 中：802kcal</p> <p>牛乳</p> <p>白飯</p> <p>はし</p>	<p>白飯 精白米・強化米</p> <p>ワンタンスープ ウェーブワンタン(小麦粉・塩)・にら・玉ねぎ・豚肉・白菜</p> <p>大根の煮物 大根・人参・鶏肉・かつおだし・こんにゃく・三温糖・醤油</p> <p>さんまかば焼き さんま・醤油・水あめ・でんぷん・小麦粉・大豆たんぱく</p>	<p>■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。</p>	16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>																																																				
16日 (金)	<p>小：628kcal 中：821kcal</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>はし・スプーン</p>	<p>麦ご飯 精白米・強化米・米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉・米油・玉ねぎ・人参・じゃがいも・カレールー(2日使用)</p> <p>ふくしん漬 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・しその葉</p> <p>みかんゼリー みかん果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤</p>																																																								

今月の浦河産食材



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。