



予 定 献 立 表



令和8年度

石狩市学校給食センター
TEL：62－8015

☆ 予定献立表について ☆					献 立 名		食 材		
アレルギー対応食(21・27日)の献立と食材には網かけをしています							熱やエネルギーのもと (黄)	からだ(肉・骨)をつくる (赤)	からだの調子を整える (緑)
献 立 名		熱やエネルギーのもと (黄)	からだ(肉・骨)をつくる (赤)	からだの調子を整える (緑)					
1日 (木)	背割りパン	背割りパン			19日 (月)	ごはん	ごはん		
	ポテトボールスープ	いももち	ベーコン	人参・玉ねぎ・パセリ		大根のみそ汁		みそ	大根・人参・長ねぎ
	ウイナー ケチャップ		ウイナー			発芽玄米入りつくね	発芽玄米・片栗粉 パン粉・砂糖・豚脂 タピオカ粉	とり肉	玉ねぎ
	焼きそば	蒸しラーメン・植物油	豚肉・いか	人参・キャベツ 玉ねぎ・ピーマン		れんこんの炒め煮	きび糖・植物油	豚肉	人参・れんこん・枝豆 こんにゃく
2日 (金)	ごはん	ごはん			20日 (火)	とんこつラーメン	ラーメン 植物油	豚肉・豆乳	人参・もやし・長ねぎ チンゲン菜・筍・生姜 きくらげ・にんにく
	四川豆腐	片栗粉・植物油	豆腐・豚肉	人参・玉ねぎ・干椎茸・筍 長ねぎ・生姜・にんにく		白花豆コロッケ	じゃがいも・植物油 砂糖・小麦粉・バター パン粉・片栗粉		白花豆
	にらまんじゅう	豚脂・ごま油・パン粉 小麦製品・片栗粉・砂糖	豚肉・大豆粉	にら・こんにゃく キャベツ・長ねぎ・生姜 にんにく		きゅうりおかかあえ	ごま	鰹節	きゅうり
	白菜の華風あえ	きび糖・ごま・ごま油	ハム	人参・きゅうり・白菜		ひじきの炒め煮	きび糖・ごま・植物油	豚肉・ひじき	人参・白滝・枝豆
5日 (月)	イエスクリーン米	イエスクリーン米			21日 (水)	ごはん	ごはん		
	たぬき汁		さつま揚げ・油揚げ	人参・こんにゃく 長ねぎ・えのき		かきたま汁 除去:卵	片栗粉	豆腐 全卵 油揚げ	人参・玉ねぎ・干椎茸 長ねぎ
	いわしのオレンジ煮	砂糖	いわし	オレンジ		さんまの梅煮	砂糖	さんま	梅
	厚揚げのみそ煮	きび糖・植物油	厚揚げ・豚肉・みそ	人参・玉ねぎ・干椎茸 筍・枝豆・生姜		ひじきの炒め煮	きび糖・ごま・植物油	豚肉・ひじき	人参・白滝・枝豆
6日 (火)	ミートソース スパゲティ	スパゲティ 小麦粉・植物油	豚肉・大豆	人参・生姜・にんにく セロリ・玉ねぎ・パセリ トマト	22日 (木)	ポークカレー	ごはん じゃがいも・バター	豚肉・粉乳・チーズ	人参・玉ねぎ・りんご トマト・生姜・にんにく レーズン・レモン
	星型シーフードカツ	片栗粉・パン粉・小麦粉 砂糖・植物油	たら・あおさ	コーン・人参		ハンバーグ	豚脂・片栗粉	豚肉・とり肉	玉ねぎ
	りんご			りんご		柿			柿
7日 (水)	わかめごはん	ごはん	わかめ		23日 (金)	ごはん	ごはん		
	キャベツのみそ汁		油揚げ・みそ	人参・キャベツ・長ねぎ		石狩汁	じゃがいも	鮭・豆腐・みそ	人参・大根・干椎茸 玉ねぎ・白菜・長ねぎ
	豆腐包み焼き	砂糖・ぶどう糖 植物油	とり肉・豆腐 ゼラチン	人参・枝豆・干椎茸 生姜・玉ねぎ		かぼちゃ挽肉フライ	豚脂・片栗粉・パン粉 砂糖・小麦粉・植物油	豚肉	かぼちゃ・玉ねぎ
	きんぴらごぼう	きび糖・ごま・植物油	豚肉・ちくわ	人参・ごぼう・白滝 枝豆		からしあえ	きび糖	ハム	人参・ほうれん草 もやし
8日 (木)	黒糖コッペパン	黒糖コッペパン			26日 (月)	イエスクリーン米	イエスクリーン米		
	ラビオリスープ	ポークラビオリ		人参・玉ねぎ・セロリ パセリ		じゃがいものみそ汁	じゃがいも	豆腐・油揚げ・みそ	人参・長ねぎ
	チキンチーズ焼き	砂糖・植物油・パン粉	とり肉・チーズ	パプリカ・パセリ		真だらの スパイス揚げ	片栗粉・植物油	たら	
	ポテトサラダ	卵抜きマヨネーズ じゃがいも	ハム・ヨーグルト	人参・玉ねぎ きゅうり		切干大根煮	きび糖・ごま油	豚肉・ひじき	人参・切干大根
9日 (金)	ごはん	ごはん			27日 (火)	とり塩うどん	うどん	とり肉	人参・玉ねぎ・長ねぎ 白菜・生姜
	肉鍋風煮	きび糖・植物油	豚肉・豆腐	人参・白菜・こんにゃく 玉ねぎ・長ねぎ・干椎茸		ひとくちぶたまん	小麦粉・豚脂・植物油 片栗粉・ごま油・砂糖	豚肉・卵白	玉ねぎ
	さばの塩焼き		さば			ごぼうサラダ	卵抜きマヨネーズ きび糖・ごま	ハム・みそ・ヨーグルト	人参・きゅうり・ごぼう
	ごまあえ	きび糖・ごま	みそ	人参・ほうれん草 もやし		【中】ヨーグルト 【乳代替】豆乳プリン	砂糖 水あめ・砂糖・植物油	牛乳・粉乳・乳製品 豆乳	
13日 (火)	肉うどん	うどん きび糖	豚肉	人参・玉ねぎ・長ねぎ 干椎茸	28日 (水)	ごはん	ごはん		
	かぼちゃの天ぷら	天ぷらミックス・植物油		かぼちゃ		ワンタンスープ	ワンタン	ベーコン・豆腐	人参・長ねぎ チンゲン菜
	大根マヨサラダ	卵抜きマヨネーズ きび糖	まぐろ・みそ	大根・人参・コーン 枝豆		コーンシューマイ	砂糖・片栗粉・パン粉 小麦粉・豚脂	豆腐・たら	コーン・玉ねぎ
14日 (水)	ピリ辛焼き肉丼	ごはん きび糖・ごま油 片栗粉	豚肉・みそ	人参・もやし・玉ねぎ 生姜・筍・ピーマン にんにく・切干大根	29日 (木)	チンジャオロース	きび糖・片栗粉・ごま油 植物油	豚肉	人参・生姜・にんにく ピーマン・筍
	中華スープ		ハム・豆腐	人参・白菜・長ねぎ		ミルク丸パン	ミルク丸パン		
	焼きパオパオ	砂糖・片栗粉・豚脂 小麦製品	豚肉・大豆粉	キャベツ・長ねぎ こんにゃく・粉・生姜		パンブキン ポタージュ	米粉・バター	粉乳・牛乳	人参・玉ねぎ・かぼちゃ パセリ
	丸パン	丸パン				チキンナゲット	植物油・パン粉・小麦粉 ｺｰﾝｸﾞﾘｯﾅｸﾞ・片栗粉・豚脂	とり肉	にんにく
15日 (木)	クリームシチュー	じゃがいも・米粉 バター	ベーコン・とり肉 チーズ・粉乳・牛乳	人参・玉ねぎ・しめじ パセリ	30日 (金)	ハロウィン フルーツゼリーあえ	砂糖・水あめ		みかん果汁・桃缶 ぶどう果汁
	ミートオムレツ	植物油	全卵・とり肉	玉ねぎ・トマト		ごはん	ごはん		
	枝豆とコーンの ソテー	バター	ウイナー	枝豆・コーン		けんちん汁	じゃがいも	とり肉・豆腐・油揚げ	人参・大根・ごぼう 長ねぎ
						野菜肉団子	パン粉・植物油・砂糖 片栗粉・ごま油	とり肉	ごぼう・玉ねぎ・長ねぎ 人参・キャベツ・生姜
						なすの肉みそ炒め	きび糖・植物油・片栗粉	豚肉・みそ	人参・なす・玉ねぎ 生姜
					 ミニトマトや団子、 魚の骨は気をつけて食べましょう 				
給食費口座振替は11月2日(月)です。									



ミニトマトや団子、
魚の骨は気をつけて食べましょう



給食費口座振替は11月2日(月)です。