

5月 予定献立表



石狩市学校給食センター
TEL：62-8015
FAX：72-2223

令和7年度

☆ 予定献立表について ☆ アレルギー対応食(28日)の献立と食材には網かけをしています ・牛乳(お茶)は、毎日つきます。 ・都合により、献立が変更になる場合があります。 ・太字は石狩産食材を示しています。 (ごはんやイエスクリーン米、パン、ラーメンの小麦粉は石狩産を使用しています) ・使用している海藻類はえび・かにの生息地で採取されたものです。 ・そばは提供しておりませんが、使用している麺は一部そばを取り扱った工場で製造されています。 ・小学校のエネルギー(kcal)は、3・4年生のものを表示しています。					食 材			
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)	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)	横割りパン	横割りパン			19日 (月)	ごはん	ごはん	
	クリームシチュー	じゃがいも・バター 米粉	ベーコン・とり肉 チーズ・粉乳・牛乳	玉ねぎ・人参・しめじ パセリ	小学校 608kcal	白菜のみそ汁	みそ・油揚げ	白菜・人参・長ねぎ
	照り焼きハンバーグ	パン粉・水あめ・植物油 砂糖	とり肉	玉ねぎ・りんご	中学校 775kcal	あじの塩焼き	あじ	
	枝豆サラダ	玉ねぎドレッシング		キャベツ・人参 枝豆	五目煮	きび糖・植物油	豚肉・大豆・ひじき	人参・白滝
2日 (金)	ごはん	ごはん			【中】アセロラゼリー			
	たぬき汁		さつま揚げ・油揚げ	こんにゃく・人参 えのき・長ねぎ	アセロラ果汁			
	いか天ぷら	天ぷらミックス 植物油	いか		20日 (火)	五目うどん	うどん きび糖	とり肉・油揚げ・つと 長ねぎ
	豚肉とごぼうの ごまみそ煮	きび糖・ごま・植物油	豚肉・みそ	ごぼう・人参・生姜	小学校 652kcal	野菜かき揚げ	小麦粉・植物油	玉ねぎ・人参・ごぼう 春菊
7日 (水)	ハヤシライス	ごはん じゃがいも・バター	豚肉・粉乳・チーズ	玉ねぎ・人参・トマト にんにく・りんご・生姜 レモン・レーズン	中学校 777kcal	ひじきのサラダ	ごまドレッシング	ひじき・ハム 人参・キャベツ もやし・コーン
	ブレーンオムレツ	砂糖・植物油	全卵		21日 (水)	ピリ辛焼き肉丼	ごはん きび糖・ごま油 片栗粉	豚肉・厚揚げ・みそ 玉ねぎ・人参・ピーマン 生姜・もやし・切干大根 筍・パプリカ・にんにく
	ヘルシーサラダ	青じそドレッシング	わかめ・昆布	きゅうり・こんにゃく	小学校 627kcal	もずくスープ		もずく・ベーコン 人参・白菜・長ねぎ
	ソフトフランスパン	ソフトフランスパン			中学校 782kcal	にらまんじゅう	豚脂・ごま油・小麦粉 砂糖	豚肉 にら・キャベツ・生姜 長ねぎ・にんにく
8日 (木)	野菜スープ		ウインナー	人参・玉ねぎ・セロリ キャベツ・パセリ	22日 (木)	コッペパン	コッペパン	
	かぼちゃ ひき肉フライ	パン粉・小麦粉・砂糖 豚脂・片栗粉・植物油	豚肉	かぼちゃ・玉ねぎ	小学校 651kcal	コーンポタージュ	バター・米粉	牛乳 コーン・人参・玉ねぎ
	ポークビーンズ	きび糖・植物油 小麦粉	豚肉・大豆	人参・玉ねぎ・トマト ピーマン	中学校 777kcal	とりのピカタ	片栗粉・植物油・米粉 パン粉・小麦粉・砂糖	とり肉・全卵・チーズ パセリ
	ベビーチーズ		チーズ・乳製品		23日 (金)	ハムマリネ	きび糖・植物油	ハム 人参・玉ねぎ・パセリ きゅうり・レモン果汁
9日 (金)	【乳代替】さつまいもチップス	砂糖・植物油・さつまいも			＊ い し か り デ ー ＊			
	イエスクリーン米	イエスクリーン米			23日 (金)	イエスクリーン米	イエスクリーン米	
	小松菜と油揚げの みそ汁		みそ・豆腐・油揚げ	小松菜・人参・長ねぎ	小学校 696kcal	浜益牛肉鍋風煮	きび糖・植物油	浜益牛・厚揚げ 人参・白菜・こんにゃく 干椎茸・玉ねぎ・長ねぎ
	いわしの生姜煮	水あめ・砂糖	いわし	生姜	中学校 843kcal	ほっけフライ	パン粉・小麦粉・植物油 ぶどう糖・ｺｰﾝｽﾀｰﾁ・砂糖	ほっけ
12日 (月)	豚肉と根菜の 甘辛炒め	きび糖・植物油	豚肉	ごぼう・れんこん・人参 玉ねぎ・いんげん・生姜	26日 (月)	ごはん	ごはん	
	ごはん	ごはん			小学校 646kcal	けんちん汁	じゃがいも	とり肉・豆腐・油揚げ 大根・人参・ごぼう 長ねぎ
	かぼちゃ団子汁		豚肉・油揚げ	かぼちゃもち・長ねぎ 大根・人参・しめじ	中学校 754kcal	さばみぞれ煮	片栗粉・砂糖	さば 大根
	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	27日 (火)	塩ラーメン	ラーメン 植物油	豚肉 玉ねぎ・人参・もやし 長ねぎ・筍・にんにく 生姜
13日 (火)	ふきの炒め煮	きび糖・植物油	さつま揚げ	ふさ・こんにゃく 人参	小学校 683kcal	ジャンボギョーザ	片栗粉・砂糖・豚脂 小麦粉・水あめ・植物油	豚肉・とり肉 キャベツ・玉ねぎ 生姜・にんにく
	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	玉ねぎ・人参・パセリ 生姜・セロリ・トマト にんにく	中学校 787kcal	切干大根のナムル	きび糖・ごま・ごま油	きゅうり・切干大根 人参
	ポテトコロッケ	じゃがいも・三温糖 植物油・小麦粉・ごま パン粉	豚肉・粉乳	玉ねぎ・コーン・人参 グリーンピース	28日 (水)	ごはん	ごはん	
	はちみつゼリー フルーツあえ	水あめ・砂糖・ぶどう糖 はちみつ	粉乳・練乳・牛乳	パイン缶・桃缶 レモン果汁	小学校 680kcal	かきたま汁	片栗粉	油揚げ・全卵・豆腐 人参・玉ねぎ・干椎茸 長ねぎ
14日 (水)	ごはん	ごはん			中学校 804kcal	照り焼きチキン	ぶどう糖	とり肉
	大根のごまみそ汁	ごま	みそ・油揚げ	大根・人参・長ねぎ	29日 (木)	じゃがいもの そばろ煮	きび糖・じゃがいも 片栗粉・植物油	豚肉 玉ねぎ・人参・生姜 枝豆
	さんまの梅煮	砂糖	さんま	梅	小学校 637kcal	わかめごはん	ごはん	わかめ
	豚肉の生姜煮	きび糖・ごま・植物油	豚肉	玉ねぎ・生姜・人参 白滝・いんげん	中学校 751kcal	玉ねぎのみそ汁	みそ	玉ねぎ・人参・小松菜 長ねぎ
15日 (木)	黒糖スライスパン	黒糖スライスパン			29日 (木)	野菜つくね	砂糖・水あめ・パン粉 植物油	とり肉 玉ねぎ・れんこん 人参・長ねぎ
	ポトフ	じゃがいも	ウインナー	玉ねぎ・かぶ・人参 セロリ・パセリ	小学校 800kcal	厚揚げチャンプルー	きび糖・植物油	厚揚げ・豚肉 鰾節 玉ねぎ・人参・もやし ピーマン
	メンチカツ ソース	砂糖・パン粉・片栗粉 小麦粉・米粉・植物油	豚肉・とり肉	玉ねぎ	中学校 948kcal	ポークカレー	ごはん じゃがいも・バター	豚肉・粉乳・チーズ 玉ねぎ・人参・トマト りんご・にんにく・生姜 生姜・レモン・レーズン
	ペンネソテー	マカロニ・バター	ベーコン	玉ねぎ・ピーマン 人参・にんにく	30日 (金)	星型シーフードカツ	片栗粉・ｺｰﾝｽﾀｰﾁ・砂糖 パン粉・小麦粉・植物油	たら・いか・あおさ コーン
16日 (金)	ごはん	ごはん			グリーンサラダ			
	四川豆腐	片栗粉・ごま油 植物油	豚肉・豆腐	人参・玉ねぎ・干椎茸 筍・長ねぎ・にんにく 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			
	えびシューマイ	パン粉・小麦粉・砂糖 片栗粉	えび・たら	玉ねぎ				
	パンサンズー	きび糖・春雨・ごま ごま油	ハム	もやし・きゅうり 人参				

1回目の給食費口座振替は6月2日(月)です。