



# 予定献立表

石狩市厚田学校給食センター  
TEL・FAX: 0133-78-2141

令和4年度

献立名	食材			献立名	食材			
	熱やエネルギーのもと (糖)	からだ(肉・骨)をつくる (脂)	からだの調子を整える (緑)		熱やエネルギーのもと (糖)	からだ(肉・骨)をつくる (脂)	からだの調子を整える (緑)	
<p>よいこんだてひょう ※予定献立表について※</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳(お茶)は毎日つきます。</li> <li>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。</li> <li>都合により、献立が変更になる場合がありますことをご了承ください。</li> <li>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。</li> </ul> 				15日 (水)	ごはん	ごはん		
				ためき汁		さつま揚げ 油揚げ	人参、長ねぎ こんにゃく えのき	
				豆腐包み餅	砂糖 ぶどう糖 植物油	とうふ ゼラチン	人参、生姜 人参、枝豆 干し椎茸	
				五目煮	きび和糖 植物油	ぶた 大豆 ひじき	しらたき 人参	
2日 (木)	コッパン	コッパン		角食パン	角食パン			
	オニオンスーフ	バター	ベーコン	チョコクリーム				
	とりのピカタ	パン粉、水あめ 片栗粉、米粉 砂糖、植物油	とり、大豆 チーズ 全卵	コーンポタージュ	バター 米粉 植物油 砂糖 ぶどう糖	ベーコン 牛乳、チーズ 脱脂粉乳 とり	人参 玉ねぎ コーン 玉ねぎ	
	マカロニグラタン	マカロニ 米粉、バター パン粉	とり 牛乳	ハンバーグ		とり 豚脂 ぶた	玉ねぎ	
3日 (金)	豚すき丼	ごはん きび和糖	ぶた 生揚げ 高野豆腐	グリーンサラダ			キャベツ、枝豆 きゅうり	
	コーンのつまみ揚げ	植物油 片栗粉 砂糖	たら 全卵	茶ごはん	ごはん 精麦			
	デコボン		大豆	いもたき	里芋 きび和糖	とり さつま揚げ 油揚げ	こんにゃく 人参、大根 ごぼう 長ねぎ	
	部分豆	砂糖、米粉、小麦粉 黒糖、コーンスターチ		さばの味噌煮	片栗粉 砂糖	さば		
	イエスクリーン米	イエスクリーン米		小松菜のごまあえ	ごま きび和糖	ちくわ	小松菜 もやし	
6日 (月)	豚骨風味おかけ			20日 (月)	ごはん	ごはん		
	なめこ汁		とうふ、油揚げ なめこ とり	春雨入りマーボー豆腐	植物油 きび和糖 片栗粉	はるさめ とうふ ぶた 大豆 とり	おろし生姜 おろしにんにく 長ねぎ 人参	
	とりのごま煎り餅	パン粉 植物油、砂糖 ごま、ぶどう糖		野菜肉団子	パン粉 片栗粉、ごま油 砂糖、植物油		人参、おろし生姜 玉ねぎ、玉ねぎ ごぼう、キャベツ	
	ツナじゃが	じゃが芋 きび和糖 植物油	ツナ	白菜ナムル	ごま、ごま油 きび和糖		白菜、人参 ほうれん草	
7日 (火)	クリームスパゲティ	スパゲティ 米粉 米粉 バター	とり ベーコン チーズ 牛乳	きのこうどん	うどん きび和糖	油揚げ	人参 椎茸 えのき しめじ 長ねぎ 青のり	
	ミートオムレツ	キャッサバ 砂糖 植物油	全卵 とり	かしわ味噌天	てんぷら粉 植物油	とり		
	キャベツサラダ			和風ポテトサラダ	じゃが芋 きび和糖	ひじき	きゅうり 長ねぎ	
8日 (水)	イエスクリーン米	イエスクリーン米		22日 (水)	ポークカレーライス	ごはん バター	望来豚 チーズ 脱脂粉乳	玉ねぎ、りんご トマト缶、人参 おろし生姜 おろしにんにく
	フォーのスーフ	米 片栗粉 ごま油	とり	キャベツとコーンのサラダ	植物油、ごま きび和糖		キャベツ コーン	
	コーンシューマイ	パン粉 小麦粉 砂糖	たら 豚脂 とうふ	種神漬			大根、シソ、きゅうり わんごん、生姜、なす なた豆、唐辛子	
	豚揚げの甘酢あん	きび和糖 植物油 片栗粉	生揚げ 大豆	豆乳パンコッパ	水あめ、片栗粉 砂糖、植物油	大豆	りんご いちご果汁	
9日 (木)	バター丸パン	バター丸パン		24日 (金)	ごはん	納豆		
	マカロニスーフ	マカロニ	ベーコン	白玉汁	白玉	油揚げ	人参、長ねぎ ごぼう しめじ	
	メンチカツ	植物油 パン粉 片栗粉 砂糖	ぶた とり	豚汁の塩焼き		ほっけ		
	ハムマリネ	きび和糖 植物油	ハム	大根と厚揚げのみそ煮	きび和糖 植物油 片栗粉	望来豚 生揚げ	大根、筍 干し椎茸 おろし生姜	
10日 (金)	ごはん	ごはん		27日 (月)	ごはん	ごはん		
	望来豚汁	じゃが芋	望来豚 とうふ	小松菜と油揚げの味噌汁		とうふ 油揚げ	人参 小松菜 長ねぎ	
	いわし生巻煮	砂糖 片栗粉	いわし	和風さんびろ包み餅	砂糖、ごま ごま油 ぶどう糖	とり、大豆 とうふ ゼラチン	玉ねぎ ごぼう 人参	
	キャベツの塩昆布あえ	ごま油 ごま	塩こんぶ	さんびらごぼう	きび和糖 ごま 植物油	ぶた	ごぼう 人参	
13日 (月)	ごはん	ごはん		28日 (火)	トマトスパゲティ	スパゲティ 植物油 小麦粉	とり	おろし生姜 おろしにんにく 玉ねぎ 人参、パセリ しめじ トマト缶
	わかめの味噌汁		わかめ とうふ 油揚げ	フライドポテト	植物油 じゃが芋			
	発芽玄米入りつくね	パン粉 発芽玄米 砂糖	とり 大豆 豚脂	チーズサラダ		チーズ	人参、キャベツ きゅうり	
	雑煮のんにくしょう油炒め	植物油	とり					
14日 (火)	みぞラーメン	ラーメン 植物油	ぶた					
	揚げギョーザ	植物油、砂糖 片栗粉、小麦粉 ごま油	とり、大豆 豚脂 ひじき					
	ハートのフルーツ杏仁	砂糖 植物油	寒天					



風邪をひかないよう  
給食をしっかり食べよう!

