

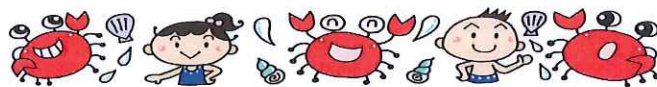


こんだてひょう

しょう ちゅうがっこう
(小・中学校)

びばいしんがっこうきょうしつ
美唄市学校給食センター

日 (曜)	こんだて	赤の食品	緑の食品	黄の食品	調味料その他	小学校5年生 (550kcal)	中学校1年生 (850kcal)
		体をつくる	体の調子をととのえる	エネルギーのもと		小学校たん白 (31.5g)	中学校たん白 (41.5g)
22 (金)	ミートボールカレーライス	牛乳 生卵(乳) ミートボール(鶏・豚・大豆)	しょうが にんにく たまねぎ にんじん セロリ りんご	精白米 強化米 精麦 じゃがいも 小麦粉 バター(乳) なたね油	カレー粉 パプリカ ロレル コショウ チャップリ スターソース チャップ コソメ カレー粉(小麦・鶏・豚・大豆)	719	912
	フルーツゼリーあえ (あまおうゼリー & 巨峰ゼリー)		洋梨 パイン あまおうゼリー(いちご果汁) 巨峰ゼリー(ぶどう果汁)			18.3	22.3
25 (月)	ポーク煮込み丼	ぶた肉	たまねぎ はくさい にんじん しめじ	精白米 強化米 つきこんにゃく 三温糖 なたね油	醤油 みりん	651	837
	チーズコロッケ			チーズ コショウ(乳・小麦・大豆) なたね油		24.9	31.7
26 (火)	大根サラダ	大根(鶏)	だいこん きゅうり コーン	ごま油 白ごま 三温糖	酢 醤油		
	ミートソースパスタ	ぶた肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム	オリーブオイル(小麦) なたね油 三温糖 バター(乳) オリーブ油	チャップリ バター スープ 塩 コショウ トマトピューレ	694	855
	コッパパン			ジャム(小麦・乳・卵・大豆)		29.9	36.2
	チョコクリーム			チョコレート (乳・大豆)			
	ポロニアステーキ 美唄産ミニトマト(2コ)	ポロニアステーキ(鶏・豚)	ミニトマト				
27 (水)	ハッシュドビーフ	牛肉 牛乳 生卵(乳)	にんにく しょうが たまねぎ にんじん しめじ りんご セロリ トマトジュース	精白米 強化米 精麦 バター(乳) 小麦粉 なたね油	ロレル タイム コショウ オリーブオイル コソメ スターソース バター(乳) チャップ デミタス 赤ワイン	748	920
	美唄産ゆでとうもろこし		とうもろこし		塩	22.6	27.9
	サワーゼリー		サワーゼリー(乳・大豆・りんご果汁)				
28 (木)	美唄米粉のワッパ			美唄米粉のワッパ (小麦・乳・大豆)		592	709
	ABCスープ	ベーコン(豚)	キャベツ にんじん えのきだけ コーン しょうが パセリ	オリーブオイル(小麦) ごま油	チャップリ スープ コソメ 塩 コショウ	29.5	34
	タンンドリーチキン	とり肉 ヨーグルト(乳・ゼラチン)			塩 コショウ チャップリ スターソース 醤油 カレー粉		
	ブロッコリーとツナのサラダ	ツナ	ブロッコリー たまねぎ	オリーブ油 三温糖	醤油 酢 塩		
29 (金)	ごはん			精白米 強化米		611	723
	鶏だんご汁	豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) 鶏ごぼうボール (豚・大豆・鶏・卵・小麦・魚肉)	はくさい にんじん ねぎ しょうが	つきこんにゃく	酒 みそ かつお節 昆布 かつお	29.7	34.7
	鮭のマヨネーズ焼き 三色なめ草あえ	鮭	パセリ もやし ほうれんそう にんじん なめ草(小麦・大豆)	マヨネーズ(大豆)	塩 コショウ 醤油		



★ こんげつ きゅうしゅくもくひょう ★
*** ♪ 今月の給食目標 ♪ ***
 しょうせいかつ ととの
食生活リズムを整えよう!
 * ~ * 目標達成のための参考にしておね ~ * ~ *
 ☆早起きをして、朝ごはんを食べましょう。
 (早起きをするには、早く寝ることが大事です!)
 ☆好き嫌いをせずに、給食をしっかりと食べましょう。
 (給食はみなさんの健康と成長のために考えられたメニューです!)

がつへいきんえいようか へいきんち もくひょうち
 ◎8月平均栄養価(平均値/目標値)
 【小学生】
 * エネルギー 669kcal/650kcal
 しつ
 * 脂質 25.3g/21.7g
 しよくえん みまん
 * 食塩 2.61g/2.0g未満
 ちゅうがくせい
 【中学生】
 * エネルギー 826kcal/830kcal
 しつ
 * 脂質 30.2g/27.7g
 しよくえん みまん
 * 食塩 3.4g/2.5g未満

ぎゅうしゅく まいにち
 ☆牛乳は毎日つきます。
 ☆スプーンが付く日には、
 献立表にスプーンマークが
 付いています。
 ☆給食の持ち帰りは、
 食中毒防止の観点から、
 禁止しています。

こんげつ びばいさんしょうざい
 ♡ ◆ 今月の美唄産食材 ◆ ♡
 * 米 (ななつぼし) * ミニトマト
 * 米粉 * にんじん
 * じゃがいも * にんにく
 * きゅうり * 長ねぎ
 * とうもろこし * キャベツ
 I ♥ BIBA!
 あいらいびばい

美唄市ホームページにて、献立表のカラー版をご覧頂けます。
 若のQRコードを読み込むと、簡単にアクセスできます。
 なお、毎月27日前後に翌月の献立表が掲載されますので、
 WEB版の献立表をぜひ活用ください!

☆25日(月)のポーク煮込み丼は、ごはんの上にポーク煮込み丼の
 具をのせて食べてください。
 ☆26日(火)のミニトマト、27日(水)のゆでとうもろこしは、
 美唄市内の農家の方々が給食のために育ててくれたものを使用
 します!感謝の気持ちを持って、食べてください!

食べよう前夜祭

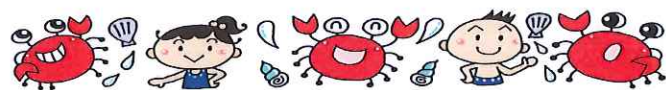


こんだてひょう

ほいくえん
(保育園)

びばいしんしょうく
美唄市学校給食センター

日 (曜)	こんだて	赤の食品	緑の食品	黄の食品	調味料その他
		体をつくる	体の調子をととのえる	エネルギーのもと	
22 (金)	ミートボールカレーライス	牛乳・生クリーム(乳) ミートボール(鶏・豚・大豆)	しょうが にんにく たまねぎ にんじん セロリ りんご	精白米 強化米 精麦 じゃがいも 小麦粉 バター(乳) なたね油	カレー粉 バター(乳) 小麦粉 しょうが ケチャップ ケチャップ ケチャップ 醤油 コンソメ しょうが(小麦・鶏・豚・大豆)
	フルーツゼリーあえ (あまおうゼリー・巨峰ゼリー)		洋梨 バイロン あまおうゼリー(いちご果汁) 巨峰ゼリー(ぶどう果汁)		
25 (月)	ポーク煮込み丼	ぶた肉	たまねぎ はくさい にんじん しめじ	精白米 強化米 つきこんにやく 三温糖 なたね油	醤油 みりん
	チーズコロッケ			チーズ 小麦粉(乳・小麦・大豆) なたね油	
26 (火)	大根サラダ	大根(鶏)	だいこん きゅうり コーン	ごま油 白ごま 三温糖	酢 醤油
	ミートソースパスタ	ぶた肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム	小麦粉(小麦) なたね油 三温糖 バター(乳) トマトソース	ケチャップ トマトソース 塩 しょうが トマトピューレ
27 (水)	コッペパン			小麦粉(小麦・乳・卵・大豆)	
	チョコクリーム			チョコレート (乳・大豆)	
28 (木)	ポロニアステーキ	ポロニアステーキ(鶏・豚)			
	美唄産ミニトマト (2コ)		ミニトマト		
29 (金)	ハッシュドビーフ	牛肉 牛乳 生クリーム(乳)	にんにく しょうが たまねぎ にんじん しめじ りんご セロリ トマトジュース	精白米 強化米 精麦 バター(乳) 小麦粉 なたね油	小麦粉(小麦) しょうが 小麦粉 コンソメ しょうが(小麦・鶏・豚・大豆) デミタス 赤ワイン
	美唄産ゆでとうもろこし		とうもろこし		塩
29 (金)	サワーゼリー		サワーゼリー(乳・大豆・いちご果汁)		
	美唄米粉のクワッパ			美唄米粉のクワッパ (小麦・乳・大豆)	
29 (金)	ABCスープ	ベーコン(豚)	キャベツ にんじん えのきたけ コーン しょうが パセリ	小麦粉(小麦) なたね油 ごま油	小麦粉(小麦) しょうが コンソメ しょうが(小麦・鶏・豚・大豆) 醤油 小麦粉
	タンダーリーチキン	とり肉 ヨーグルト(乳・大豆・バナナ)			醤油 小麦粉
29 (金)	ブロッコリーと卵のサラダ	ツナ	ブロッコリー たまねぎ	オリーブ油 三温糖	醤油 酢 塩
	ごはん			精白米 強化米	
29 (金)	鶏だんご汁	豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) 鶏だんご(乳・小麦・鶏肉)	はくさい にんじん ねぎ しょうが	つきこんにやく	酒 みそ かつお節 昆布 だし
	鮭のマヨネーズ焼き	鮭	パセリ	マヨネーズ(大豆)	塩 しょうが
29 (金)	三色なめ茸あえ		もやし ほうれんそう にんじん なめたけ(小麦・大豆)		醤油



★ こんげつ きゅうしよくもくひょう ★ ★ 今月の給食目標 ★

しよくせいかつ ととの

食生活リズムを整えよう!

★ ～ 目標達成のための参考にしてね ～ ★

★早起きをして、朝ごはんを食べましょう。

(早起きをするには、早く寝ることが大事です!)

★好き嫌いをせずに、給食をしっかりと食べましょう。

(給食はみなさんの健康と成長のために考えられたメニューです!)

♡ こんげつ びばいさんしょうくざい ♡ ♡ 今月の美唄産食材 ♡

★ 米 (ななつぼし) ★ ミニトマト

★ 米粉 ★ にんじん

★ じゃがいも ★ にんにく

★ きゅうり ★ 長ねぎ

★ とうもろこし ★ キャベツ



がっへいきんえいようか へいきんち もくひょう
◎8月 平均栄養価 (平均値/目標値)

【小学生】

★エネルギー669kcal/650kcal

★脂質25.3g/21.7g

★食塩2.61g/2.0g未満

【中学生】

★エネルギー826kcal/830kcal

★脂質30.2g/27.7g

★食塩3.4g/2.5g未満

☆牛乳は毎日つきます。
☆スプーンが付く目には、
献立表にスプーンマークが
付いています。

☆給食の持ち帰りは、
食中毒防止の観点から、
禁止しています。



美唄市ホームページにて、献立表のカラー版をご覧いただけます。

若のQRコードを読み込むと、簡単にアクセスできます。

なお、毎月27日までに翌月の献立表が掲載されますので、

WEB版の献立表をぜひご利用ください!



★25日(月)のポーク煮込み丼は、ごはんの上にポーク煮込み丼の
具をのせて食べてください。

★26日(火)のミニトマト、27日(水)のゆでとうもろこしは、
美唄市内の農家の方々が給食のために育ててくれたものを使用
します!感謝の気持ちを持って、食べてくださいね!

