

12月 こんだてひょう

ほいくえん
(保育園)

ひばいし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 体をつくる	緑の食品 体の調子をととのえる	黄の食品 エネルギーのもと	調味料その他
1 (月)	ごはん 鶏だんご汁 さばの生妻煮 切り干し大根のごま酢あえ けんちんうどん 美唄米粉のクロワッサン 肉だんご (ケチャップあん) キャベツと枝豆のサラダ	豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) 鶏だんご(豚・大豆・鶏・小麦・魚肉) さばの生妻煮(さば・小麦・大豆) ツナ とり肉 油揚げ(大豆) 肉だんご (小麦・卵・大豆・鶏・豚・りんご) キャベツと枝豆のサラダ	はくさい にんじん ねぎ しょうが 切り干し大根 ほうれんそう にんじん だいこん ごぼう にんじん ねぎ 肉だんご (小麦・卵・大豆・鶏・豚・りんご) キャベツ にんじん 枝豆(大豆)	精白米 強化米 つきこんにゃく うどん(小麦) 三温糖 美唄米粉(小麦) 小麦・乳・大豆 ワネ(大豆) 白ごま	酒 しょうが スープ 塩・卵・大豆 塩 醤油 酢 醤油 みりん 塩 かつお節 昆布 醤油 醤油 醤油 酢
2 (火)	ドライカレー 小松菜とひじきのサラダ バターロール ブル・ベリ・ザ・ム&マ・ガ・リ さつまいもシチュー チキン香味焼き ごぼうサラダ	ぶた肉 とりさきみ ひじき ぶた肉 とり肉 とり肉 ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 精麦 なたね油 三温糖 ごま油 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢
3 (水)	ごはん わかめスープ 豚肉の香味揚げ 野菜とビーフの オムライス炒め	ぶた肉 わかめ 豆腐(大豆) 小麦(卵) ぶた肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢
4 (木)	ごはん わかめスープ 豚肉の香味揚げ 野菜とビーフの オムライス炒め	ぶた肉 わかめ 豆腐(大豆) 小麦(卵) ぶた肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢
5 (金)	ごはん わかめスープ 豚肉の香味揚げ 野菜とビーフの オムライス炒め	ぶた肉 わかめ 豆腐(大豆) 小麦(卵) ぶた肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢
6 (土)	ごはん わかめスープ 豚肉の香味揚げ 野菜とビーフの オムライス炒め	ぶた肉 わかめ 豆腐(大豆) 小麦(卵) ぶた肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢
7 (日)	ごはん わかめスープ 豚肉の香味揚げ 野菜とビーフの オムライス炒め	ぶた肉 わかめ 豆腐(大豆) 小麦(卵) ぶた肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢
8 (月)	ごはん わかめスープ 豚肉の香味揚げ 野菜とビーフの オムライス炒め	ぶた肉 わかめ 豆腐(大豆) 小麦(卵) ぶた肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢
9 (火)	ごはん わかめスープ 豚肉の香味揚げ 野菜とビーフの オムライス炒め	ぶた肉 わかめ 豆腐(大豆) 小麦(卵) ぶた肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢
10 (水)	ごはん わかめスープ 豚肉の香味揚げ 野菜とビーフの オムライス炒め	ぶた肉 わかめ 豆腐(大豆) 小麦(卵) ぶた肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢
11 (木)	ごはん わかめスープ 豚肉の香味揚げ 野菜とビーフの オムライス炒め	ぶた肉 わかめ 豆腐(大豆) 小麦(卵) ぶた肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢
12 (金)	ごはん わかめスープ 豚肉の香味揚げ 野菜とビーフの オムライス炒め	ぶた肉 わかめ 豆腐(大豆) 小麦(卵) ぶた肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく ごまつな もやし コーン たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	精白米 強化米 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢 醤油 酢

☆15日(月)の他人丼は、ごはんの上に他人丼の具をのせて食べてください。
☆22日(月)は、「冬至」です。給食では、美唄産かぼちゃを使用した、「かぼちゃサラダ」を冬至メニューに取り入れています！
☆23日(火)は、1日早い「クリスマスメニュー」です。
もみの木の形をした「ハンバーグ」と、かわいい箱に入った「チョコケーキ」がつきます♪ おたのしみに♡

美唄市ホームページにて、献立表のカラー版をご提供します。
若のQRコードを読み込めば、簡単にアクセスできます。
なお毎月26日前後に翌月の献立表が掲載されますので、WEB版の献立表をぜひご利用ください！



日 (曜)	こんだて	赤の食品 体をつくる	緑の食品 体の調子をととのえる	黄の食品 エネルギーのもと	調味料その他
15 (月)	他人丼 牛肉コロッケ 三色あえ	ぶた肉 卵 つと(小麦) 牛肉コロッケ 牛肉コロッケ	たまねぎ だけのこ にんじん えのきたけ ねぎ ししいたけ きゅうり にんじん	精白米 強化米 なたね油 三温糖 ごま油 三温糖	醤油 みりん 醤油 酢 塩
16 (火)	とんこつラーメン ココアパン キャベツぎょうざ(2こ) たたききゅうり	ぶた肉 つと(小麦) キャベツぎょうざ キャベツぎょうざ きゅうり	はくさい たまねぎ もやし にんじん ねぎ しょうが きゅうり	小麦粉 白ごま 三温糖 ごま油 白ごま	醤油 酢 塩 醤油 酢 塩
17 (水)	紅鯉菜ごはん 根菜のみそ汁 たこ焼き風天ぷら(2こ) わかめサラダ	紅鯉菜めし (にま・さけ・かつおぶし) ぶた肉 卵 かつおぶし あおさ だこつみれ (小麦・卵・大豆・豚・鶏・魚肉すりみ) わかめ 小麦粉(卵)	さといも だいこん たまねぎ にんじん ねぎ もやし きゅうり	精白米 強化米 小麦粉 なたね油 三温糖 ごま油 三温糖	かつお節 みそ 中濃ソース 小麦粉
18 (木)	コッパパン クリームゴールド チンゲンサイのスープ タンドリーチキン ポテトサラダ	小麦粉(卵・大豆) 小麦粉(卵・大豆) ぶた肉 豆腐(大豆) とり肉 ヨーグルト(乳・大豆・バナナ)	チンゲンサイ だいこん にんじん しょうが もやし きゅうり	小麦粉 白ごま 三温糖 ごま油 三温糖	醤油 酢 醤油 酢
19 (金)	ごはん 中華卵スープ たらこフライ チンジャオロース	卵 小麦粉(卵) きくらげ たらこ 小麦粉 ぶた肉	たまねぎ にんじん だけのこ ねぎ 枝豆(大豆) ししいたけ ピーマン たけのこ にんじん たまねぎ しょうが	精白米 強化米 ごま油 白ごま 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	醤油 酢 塩 醤油 酢 塩
22 (月)	ごはん 春雨スープ フライドチキン 美唄産 かぼちゃサラダ	小麦粉(卵) 春雨 とり肉 小麦粉(卵) 小麦粉(卵)	はくさい にんじん しめじ だけのこ ねぎ しょうが にんにく	精白米 強化米 緑豆春雨 ごま油 小麦粉 白ごま 小麦粉 白ごま	醤油 酢 塩 醤油 酢 塩
23 (火)	パンナポリアン もみの木型ハンバーグ(てりやきソース) グリーンサラダ リカさんの チョコケーキ	小麦粉(卵) 粉チーズ(乳) もみの木型ハンバーグ(大豆・鶏・豚) キャベツ きゅうり 枝豆(大豆) 小麦粉(卵) 小麦粉(卵)	たまねぎ にんじん しめじ トマトジュース キャベツ きゅうり 枝豆(大豆)	小麦粉 白ごま 三温糖 ごま油 白ごま 小麦粉 白ごま	醤油 酢 塩 醤油 酢 塩
24 (水)	ミートボールカレーライス フルーツヨーグルト	ミートボール(鶏・豚・大豆) 生卵(乳) 牛乳 ヨーグルト(乳・大豆・バナナ)	しょうが にんにく たまねぎ にんじん セロリ りんご フルーツミックス(黄桃・バナナ・みかん) 洋梨 黄桃	精白米 強化米 精麦 小麦粉 白ごま ごま油 白ごま	カレー粉 しょうが 小麦 卵・大豆 小麦 醤油 酢 塩



こんげつ きゅうしよくちくひょう
* 今月の給食目標 *

しっかりと食べて、
かぜにまけない体をつくろう！

☆目標達成のための手立て☆
○給食を最後まで食べよう。
○給食前や帰った時は、手をしっかりと洗おう。

こんげつ ひばいさんしよくせい
♡ 今月の美唄産食材 ♡

* こめ(なつぽし) * さつまいも * たまねぎ
* うどん(はるよこい) * かぼちゃ * にんにく
* ラーメン(はるよこい) * だいこん * しょうが
* こめこ

12月 こんだてひょう

しょう ちゅうがっこう (小・中学校) ひばいし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 体をつくる	緑の食品 体の調子をととのえる	黄の食品 エネルギーのもと	調味料その他	小学生(4-5歳) (100g)	中学生(6-7歳) (140g)
1 (月)	ごはん			精白米 強化米		635	749
	鶏だんご汁	豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) 鶏だんご(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 しょうが ライス 塩・大豆・塩	28.3	33.2
	さばの生妻煮	さばの生妻煮(さば・小麦・大豆)					
	切り干し大根のごま酢あえ	ツナ	切り干し大根 ほうれんそう にんじん	白ごま 三温糖	醤油 酢		
2 (火)	けんちんうどん	とり肉 油揚げ(大豆)	だいこん ごぼう にんじん ねぎ	うどん(小麦) 三温糖	醤油 みりん 塩 かつお節 昆布	618	776
	美唄米粉のクロワッサン	肉だんご (小麦・卵・大豆・鶏・豚・卵)		美唄米粉(小麦) (小麦・卵・大豆)		26.5	32.9
	肉だんご(ケチャップあん)						
	キャベツと枝豆のサラダ	とりささみ	キャベツ にんじん 枝豆(大豆)	マヨネーズ(大豆) 白ごま	醤油		
3 (水)	ドライカレー	ぶた肉	たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく	精白米 強化米 精麦 なたね油	ターメリック しょうが クミン 加が(卵) コツメ 塩 醤油 加が(卵) 小麦・鶏・豚・大豆	771	986
	小松菜とひじきのサラダ	とりささみ ひじき	ごまつな もやし コーン	三温糖 ごま油	醤油 酢	32.2	41.8
	バターロール			バターロール (小麦・卵・卵・大豆)		760	936
	ブル・ベリ・ザ・ヤ&マ・ガ・リ			ブル・ベリ・ザ・ヤ&マ・ガ・リ (卵・大豆・小麦・卵・卵)		29.3	33.6
4 (木)	さつまいもシチュー	牛乳	たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ	さつまいも 小麦粉 バター(乳) なたね油	コシヒカリ しょうが		
	チキン香味焼き	とり肉			塩 しょうが ハーブ・ソング(鶏・小麦・大豆)		
	ごぼうサラダ		ごぼう にんじん きゅうり 枝豆(大豆)	マヨネーズ(小麦) なたね油 マヨネーズ(大豆) 三温糖 白ごま	酢 醤油 しょうが		
	ごはん			精白米 強化米		657	782
5 (金)	わかめスープ	わかめ 豆腐(大豆) バター(乳)	ねぎ	白ごま	しょうが ライス 醤油 酒 中華だし 塩 しょうが	29.7	34.2
	豚肉の香味揚げ	ぶた肉	しょうが にんにく たまねぎ	でん粉 なたね油 三温糖	塩 しょうが 酒 醤油 かつおソース		
	野菜とピーマンの オイル炒め	ぶた肉	もやし たけのこ にんじん ピーマン しょうが にんにく	ピーマン 三温糖 ごま油 なたね油	かつおソース 酒 中華だし 醤油		
	ごはん			精白米 強化米		684	814
8 (月)	つみれ汁	野菜つみれ(豚・大豆・小麦・魚肉すりみ) 油揚げ(大豆)	はくさい にんじん だいこん ごぼう ねぎ しょうが		白みそ 赤みそ しょうが ライス 酒 塩	27.7	31.5
	ソースチキンカツ	とり肉 牛乳		小麦粉 パン粉(小麦) なたね油 三温糖	塩 しょうが 中華ソース かつおソース		
	ほうれん草のおかあえ	かつおぶし	ほうれんそう にんじん		醤油		
	焼きそば	ぶた肉 つと(小麦)	キャベツ にんじん しょうが にんにく	焼きそば用蒸し麺(小麦・大豆) なたね油	焼きそば用ソース(小麦・大豆・豚・かつお節・ いわし・卵・卵・卵) しょうが 酒	702	859
9 (火)	美唄米粉パン			美唄米粉パン (小麦・卵・卵・大豆)		28.4	34.9
	チョコクリーム			チョコクリーム(乳・大豆)			
	フランクフルト	フランクフルト(卵・鶏・豚)		三温糖	かつおソース トマトソース かつおソース		
	白菜とチキンの ごまドレッシングサラダ	とりささみ	はくさい きゅうり		塩酢 ごまドレッシング		
10 (水)	わかめごはん	わかめごはんの素		精白米 強化米		638	760
	どさんこ汁	とり肉 豆腐(大豆)	にんじん コーン ねぎ	じゃがいも バター(乳)	みそ かつお節	28.2	34.2
	ちくわチーズフライ(20)	チーズ入りちくわ (卵・乳・小麦・大豆・魚肉) 牛乳		小麦粉 パン粉(小麦) なたね油			
	和風サラダ	ツナ かつおぶし	キャベツ きゅうり にんじん	三温糖	醤油 酢		
11 (木)	ソフトフランスパン			ソフトフランスパン (小麦・卵)		586	720
	メープルシロップ			メープルシロップ		31.9	38.7
	ミネストローネ	とり肉	キャベツ たまねぎ にんじん ダイズトマト パセリ にんにく	じゃがいも オリーブ油 バター(乳)	かつおソース デミソース コシヒカリ 塩 しょうが		
	鮭のムニエル	鮭		小麦粉 バター(乳) なたね油	塩 しょうが		
12 (金)	コーンバター	バター(乳)	コーン たまねぎ	バター(乳)	コシヒカリ 塩 しょうが		
	ハッシュドポーク	ぶた肉 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	ローレル タイム しょうが オリーブオイル かつおソース パセリ かつおソース デミソース 赤ワイン	750	963
	フルーツゼリーあえ	洋梨 黄桃 あまおうゼリー(打果汁) 巨峰ゼリー(打果汁)				24.2	30.5

☆15日(月)の他人丼は、ごはんの上に他人丼の具をのせて食べてください。
☆22日(月)は、「冬至」です。給食では、美唄産かぼちゃを使用した、「かぼちゃサラダ」を冬至メニューに取り入れています！
☆23日(火)は、1日早い「クリスマスメニュー」です。
もみの木の形をした「ハンバーグ」と、かわいい箱に入った「チョコケーキ」
がつかます♪ おたのしみに♡

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。
右の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26日前後に翌月の献立表が掲載されますので、WEB版の
献立表をぜひご活用ください！



日 (曜)	こんだて	赤の食品 体をつくる	緑の食品 体の調子をととのえる	黄の食品 エネルギーのもと	調味料その他	小学生(4-5歳) (100g)	中学生(6-7歳) (140g)
15 (月)	他人丼 (ごはん) (色入りの具)	ぶた肉 卵 つと(小麦)	たまねぎ たけのこ にんじん えのきたけ ねぎ しめじ	精白米 強化米		719	858
	牛肉コロッケ			牛肉コロッケ(乳・小麦・大豆・牛肉) なたね油		29.5	36.1
	三色あえ	しょうが(卵)	きゅうり にんじん	ごま油 三温糖	酢 塩		
	とんこつラーメン	ぶた肉 つと(小麦)	はくさい たまねぎ もやし にんじん ねぎ しょうが	ラーメン(小麦) バター(乳)	豚骨ラーメン しょうが ライス 醤油 かつおぶし 昆布 酒 しょうが	902	1035
16 (火)	ココアパン			ココアパン (小麦・卵・卵・大豆)		26.2	32.3
	キャベツぎょうざ(20)	キャベツぎょうざ (小麦・豚・大豆・ごま)					
	たたききゅうり		きゅうり	三温糖 ごま油 白ごま	醤油 酢 塩		
	鮭菜ごはん	紅鮭菜めし (ごま・さけ・かつおぶし)		精白米 強化米		636	754
17 (水)	根菜のみそ汁	ぶた肉	さといも だいこん たまねぎ にんじん ねぎ		かつお節 みそ	26.4	31.7
	たこ焼き風天ぷら(20)	卵 かつおぶし あおさ だこつみれ (小麦・卵・大豆・豚・卵・魚肉すりみ)		小麦粉 なたね油 三温糖	中華ソース かつおソース		
	わかめサラダ	わかめ バター(乳)	もやし きゅうり	ごま油 三温糖	醤油 酢		
	コッパパン			コッパパン (小麦・卵・卵・大豆)		623	724
18 (木)	クリームゴールド			クリームゴールド (小麦・卵・卵・大豆)		28.8	32.7
	チンゲンサイのスープ	ぶた肉 豆腐(大豆)	チンゲンサイ だいこん にんじん しょうが	緑豆春雨 でん粉	コシヒカリ 醤油 塩		
	タンドリーチキン	とり肉 ヨーグルト(乳・バター(乳))			塩 しょうが かつおソース かつおソース カレー粉		
	ポテトサラダ	ポテト(乳)	きゅうり にんじん	じゃがいも マヨネーズ(大豆)	塩 しょうが		
19 (金)	ごはん			精白米 強化米		708	858
	中華スープ	卵 バター(乳) きくらげ	たまねぎ にんじん たけのこ ねぎ 枝豆(大豆) しめじ	ごま油 白ごま	しょうが ライス 醤油 中華だし 酒 塩 しょうが	33.1	39.5
	たらごまフライ	たら 牛乳		小麦粉 パン粉(小麦) 白ごま 黒ごま なたね油	酒 塩 しょうが		
	チンジャオロース	ぶた肉	ピーマン たけのこ にんじん たまねぎ しょうが	なたね油	かつおソース しょうが 酒		
22 (月)	ごはん			精白米 強化米		701	842
	春雨スープ	バター(乳)	はくさい にんじん しめじ たけのこ ねぎ	緑豆春雨 ごま油	コシヒカリ 醤油 塩 しょうが	25.5	28.6
	フライドチキン	とり肉	しょうが にんにく	マヨネーズ(大豆) でん粉 米粉 なたね油	塩 酒 オリーブオイル バター(乳) 黒しょうが		
	美唄産 かぼちゃサラダ	しょうが(卵)	かぼちゃ きゅうり	マヨネーズ(大豆)	しょうが		
23 (火)	ペンネパポリタン	バター(乳) 粉チーズ(乳)	たまねぎ にんじん しめじ ピーマン にんにく トマトジュース	ペンネパポリタン(小麦) なたね油 バター(乳) しょうが 油	かつおソース 塩 しょうが	603	767
	もみの木型ハンバーグ (てりやきソース)	もみの木型ハンバーグ(大豆・鶏・豚)		三温糖 でん粉	醤油 みりん	22.7	29.2
	グリーンサラダ		キャベツ きゅうり 枝豆(大豆)		塩中華だし しょうが		
	サンタさんの チョコケーキ	サンタさんのチョコケーキ (卵・乳・小麦・大豆・バター(乳))					
24 (水)	ミートボールカレーライス	ミートボール(鶏・豚・大豆) 生クリーム(乳) 牛乳	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 しょうが ライス バター(乳) しょうが かつおソース かつおソース 醤油 しょうが 加が(卵) 小麦・鶏・豚・大豆	752	965
	フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳・バター(乳))	フルーツミックス(黄桃・バナナ・みかん) 洋梨 黄桃	さとう		20.1	24.9



こんげつ 今月の給食目標

しっかりと食べて、
かぜにまけない体をつくろう！

☆目標達成のための手立て☆

○給食を頼らずに食べよう。
○給食前や帰った時は、手をしっかりと洗おう。

こんげつ 美唄産食材

＊こめ(はなつぼし) ＊さつまいも ＊たまねぎ
＊うどん(はるよこい) ＊かぼちゃ ＊にんにく
＊ラーメン(はるよこい) ＊だいこん ＊しょうが
＊こめこ