10月 こんだてひょう ~ 地場産物を知ろう ~



今月の平均栄養価 熱量:817kcal 蛋白質:31.5g 脂質:25.7g 塩分:3.8g

*麺類の汁含む

日曜	 献立名	材料名	日曜	献立名	材料名	日曜	献立名	材料名	日曜	献立名	材料名	日曜	 献立名	*麺類の汁含む
			1	10.7.	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		ごはん	南幌産ゆめぴりか		ごはん	南幌産ゆめぴりか		ごはん	 南幌産ゆめぴりか
こんげつ こんだて 今月の献立から・・・ か げつ じゅうごや 6日(月)…十五夜です。今夜は夜空を見上げてみてはいかがでしょうか。							春雨 スープ	春雨・鶏肉・白菜・人参・長ネギ・道産 わかめ・干し椎茸・ごま・中華だし・塩・ 醤油・胡椒	2 木	キャベツの	キャベツ・人参・高野豆腐・味噌・だし 汁	3 金	すきやき 風 煮	豚肉・玉ネギ・白菜・人参・しらたき・長 ネギ・高野豆腐・醤油・砂糖・味醂・ 酒・赤味噌・だし汁
8日(水)…マーボー豆腐をごはんにかけて、マーボー丼にして食べましょう。 10日(金)…目の愛護デーです。人参にはカロテンが多く含まれています。ブルーベリーも目に良いといわれます。 14日(水)…久しぶりに、さんまが給食に復活です。秋の味覚の代表ですね。							ボテト ビーフ コロッケ	牛肉・小麦・大豆含む キャノーラ油		鶏肉の ごま照り焼き	小麦・乳・ごま・大豆・鶏・豚含む		あじフライ	小麦含む キャノーラ油
14日(水)…久しぶりに、さんまが給食に復活てす。秋の味覚の代表ですね。							豚ごぼう	豚肉・ごぼう・人参・ピーマン・赤味噌・ 醤油・砂糖・味醂・米油・ごま		じゃがいもの 炒り煮	じゃが芋・豚肉・さつま揚げ・人参・米 油・醤油・砂糖・味醂・だし汁・片栗粉		もやしの あえもの	もやし・人参・砂糖・ごま油・醤油・塩
		ーコン・ウインナー・玉ネギ・人参・		ごはん	南幌産ゆめぴりか		ごはん	南幌産ゆめぴりか		麦ごはん	南幌産ゆめぴりか・国産米粒麦		スライスパン	南幌産小麦ゆめちから
6 月		ピーマン・セロリ・にんにく・パセリ・デミグラスソース・エスパニョールソース ケチャップ・ピューレ・トマト缶・ソース・ バター・チーズ・コンソメ・砂糖	•	····································	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	8 水	醤油 ワンタンスープ		9 木	ポークカレー		10 金	ポタージュ	人参ペースト・人参・玉ネギ・ネギ・米油・ベシャメルルウ(小麦・乳・鶏含む)・クリームコーン・牛乳・コンソメ・生クリーム・塩・パセリ
		(パックスパゲティ) 	_	ほっけフライ	 小麦・大豆含む キャノーラ油		 マーボー 豆腐	豆腐・豚挽肉・玉ネギ・人参・ピーマン・長ネギ・ 生姜・にんにく・米油・醤油・砂糖・中華だし・鶏 がらスープ・赤味噌・豆板醤・唐辛子・ごま油・ 片栗粉		, 				
	ハンバーグ	1十口。组。1600年1		きゅうりの ツナあえ	ツナ・きゅうり・人参・ごま・醤油・砂糖・酢		さつまいも フライ	- 1 - 1 - 2 - さつまいも・塩・キャノーラ油	-	フルーツ カクテル	国産パイン・国産黄桃・国産みかん・カ クテルゼリー(りんご・もも・大豆含む)	ブルー ベリー ジャム	 野菜 サラダ	キャベツ・きゅうり・かにかま・醤油・砂糖・ごま油・酢・ごま
	お知らせ	l - * + +	1	ごはん	ーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー		ごはん	南幌産ゆめぴりか		ごはん	南幌産ゆめぴりか		こぎつね	 南幌産ゆめぴりか
	ことがありま	により献立の一部が変更になる さっ。ご了承ください。		もずくの	 豆腐・油揚げ・もずく・長ネギ・味噌・だ	. -			-	ー 中華 ビーフン	豚肉・ビーフン・白菜・木耳・人参・長ネ		ブルナム	鶏ひき肉・酒・砂糖・醤油・油揚げ・人参・米油
13 月	 * だし汁は、昆布と節(さば・いわし・かつお・まぐろ・むろあじ)でとっています。 * 魚には骨があることがありますので、気をつけて食べましょう。 ★ うどん麺は南幌産小麦「きたほなみ」、ラーメン麺・パンは南幌産小麦「ゆめちから」を 		14 水	味噌汁 	し汁 	15 水		ン・味噌・バター・だし汁 	16 木		ギ・醤油・鶏がらスープ・コンソメ・ごま油・片栗粉・塩	17 金		鱈ボール(小麦・大豆含む)・白菜・人 参・小松菜・ごぼう・高野豆腐・醤油・
				さんまの 生姜煮	小麦・大豆含む		ちくわ 磯辺揚げ	小麦・大豆含む キャノーラ油		鶏肉の ごま味噌焼き	鶏肉・味醂・醤油・ごま・味噌・砂糖		 豆腐	塩・味醂・唐辛子・だし汁 大豆・鶏・豚含む
	使用しています	•		春雨の 炒め煮	春雨・ベーコン・竹の子・人参・ピーマン・ごま・生姜・米油・中華だし・塩・胡		 鶏人参 炒め	 人参・玉ネギ・鶏肉・醤油・オイスター ソース・砂糖・塩・胡椒・米油		もやしの 炒め物	もやし・小松菜・豚ひき肉・人参・干し 椎茸・ごま・ごま油・砂糖・醤油・味醂・ 片栗粉		ハンバーグ	たれ(砂糖・醤油・味醂・片栗粉)
					椒・ごま油 								ムースいちご	乳・ゼラチン含む
20 月	南幌	つゆ(だし汁・砂糖・醤油・味醂)		ごはん	南幌産ゆめぴりか	22 水	麦ごはん 	南幌産ゆめぴりか・国産米粒麦 	23 木	ごはん	エネギ・たもぎ茸・長ネギ・油揚げ・わ かめ・味噌・だし汁		有割り コッペパン	南幌産小麦ゆめちから
		具(豚肉・キャベツ・キャベツキムチ・人参・玉ネギ・もやし・干し椎茸・ごま油・キムチの素・唐辛子・醤油)		キャベツ スープ	キャベツ・ウインナー・玉ネギ・ピーマン・人参・コンソメ・鶏がらスープ・塩・ 胡椒・醤油		ハヤシ ライス	豚肉・じゃが芋・玉ネギ・人参・たもぎ 茸・にんにく・生姜・トマト缶・ハヤシル ウ・バター・ケチャップ		たもざ耳の		24 金	米粉シチュー	鶏肉・人参・玉ネギ・枝豆・マッシュ ルーム・米粉・牛乳・脱脂粉乳・白花豆 ペースト・バター・米油・コンソメ・塩・ 胡椒
		 (パックうどん…南幌産きたほなみ使用)	 鮭フライ	さけ・小麦・大豆含む					かぼちゃ ひき肉		_	ボイル	豚含む
	ショーロン ポー	小麦・大豆・豚・ごま含む		ベエン フ・1	キャノーラ油 		木耳入り	もやし・きゅうり・生木耳・砂糖・ごま 油・醤油・塩		フライ	キャノーラ油		ウインナー 	マイティーソース
	2こ 国産ぶどう	<u> </u>		小松菜 サラダ	小松菜・もやし・コーン・ツナ・醤油・ 酢・砂糖		ナムル ミニ豆乳プリン			キャベツチャン丼	鶏肉・酒・にんにく・生姜・キャベツ・人 参・竹の子・玉ネギ・枝豆・米油・豆板 醤・オイスターソース・醤油・砂糖・片栗		南幌 サラダ	ツナ・キャベツ・ピーマン・人参・醤油・砂糖・酢
•	ゼリー	ビリー アレルギー特定原材料28品目なし	_			ļ			<u> </u>	わかめこは	粉	\vdash		
27 月	ミート スパゲティ キャベツと	豚挽肉・大豆ミート・玉ネギ・人参・セロリ・にんにく・パセリ・デミグラスソース・エスパニョールソース・ケチャップ・ピューレ・トマト缶・ソース・バター・チーズ・コンソメ・砂糖		ごはん	南幌産ゆめぴりか 	29 木	ごはん 	南幌産ゆめぴりか 	30 木	h	南幌産ゆめぴりか・わかめごはんの素	-		南幌産ゆめぴりか
			- 28 火	玉ネギと 油揚げの 味噌汁	玉ネギ・人参・油揚げ・味噌・だし汁		秋野菜 スープ	マカロニ・ウインナー・ぶなしめじ・人 参・さつまいも・白菜・大根・コンソメ・ 醤油・塩・胡椒			豆腐・鶏肉・たもぎ茸・人参・長ネギ・ 竹の子・油揚げ・生姜・醤油・味醂・ 塩・だし汁・片栗粉	31 金	スーフ	鶏肉・カレー粉・生姜・じゃが芋・人参・ 玉ネギ・セロリ・キャベツ・コンソメ・鶏 がらスープ・米油・醤油・スープカレー ルウ
		(パックスパゲティ) 		カツオカツ	小麦・大豆含む		チキン ロイヤル	鶏・小麦・鶏・大豆・ごま含む		餃子 2こ	小麦・豚・鶏・大豆・ごま含む	パンプキン	チーズ はんぺん フライ	卵・乳・大豆・小麦・魚介類含む キャノーラ油
	サラダ			 蓮根の 炒め物		-	 もやし サラダ	 もやし・きゅうり・ツナ・砂糖・醤油・ごま 油・塩	- :	きんぴら ごぼう	ごぼう・人参・豚肉・米油・ごま油・醤油・砂糖・味醂・ごま・専辛ス	ババ		コーン・ベーコン・玉ネギ・バター・コン ソメ・塩・胡椒