

日付	曜日	料理名	使用食品名【太文字は富良野地域産の食材です】
3	月	ごはん 牛乳	ふのり だいこん にんじん 長ねぎ 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水 ショールンポー(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま) じゃがいも にんじん たまねぎ 乾燥しいたけ ふた肉 清酒 しょうが にんにく トウバンジャン 無添加みそ 丸大豆醤油 てんさい糖 米油 ごま油 水
4	火	なめし 牛乳	精白米 菜めしの素 ふた肉 清酒 たまねぎ にんじん 長ねぎ しめじ にんにく しょうが 水 ホールコーン とうふ 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし カミカミタコメンチ(小麦・大豆) 米油 つぼづけ
5	水	バターパン 牛乳	スパゲティ 瀬戸のほん塩 にんにく ふた肉 赤ワイン ピーマン たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮 トマト缶 トマトピューレー トマトケチャップ 丸大豆醤油 てんさい糖 オリーブ油 黒こしょう バター プレーンオムレツ(卵・大豆) ぶどうゼリー
6	木	こめこミルクパン コーヒー牛乳	ホタテ マカロニ(小麦) たまねぎ にんじん アスパラ 米油 牛乳 白ワイン 水 ベシヤメルルウ(乳・小麦・鶏肉・豚肉) 脱脂粉乳 コンソメ(鶏肉・豚肉) 白こしょう とり肉 マーメレード にんにく 丸大豆醤油 白ワイン 瀬戸のほん塩 白こしょう ベーコン(豚肉・大豆) れんこん水煮 にんじん 枝豆 丸大豆醤油 てんさい糖 カレー粉 瀬戸のほん塩 混合こしょう 米油
7	金	ごはん 牛乳	もやしのみそしる いわしのうめに ちくぜんに
10	月	ごはん 牛乳	だいこんのみそしる やさいのチヂミ カレーどうふ
11	火	ごはん 牛乳	ふた肉 清酒 乾燥しいたけ にんじん たけのこ水煮 えのきだけ 長ねぎ だしパック(さば) 丸大豆醤油 清酒 そばつゆ(小麦・さば・大豆) かつおだし こんぶだし 瀬戸のほん塩 水 米油 ほっけの照り焼き切り身(小麦・大豆) ほうれんそう もやし ちくわ 丸大豆醤油 かつお削り節 みりん 瀬戸のほん塩 たまごふりかけ(卵・小麦・大豆・ごま)
12	水	せわれパン 牛乳	ワンタン(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま) はくさい にんじん 長ねぎ しめじ がらスープ(鶏肉) 白こしょう 水 中華スープの素(大豆・鶏肉・豚肉・ごま) 丸大豆醤油 瀬戸のほん塩 清酒 黒こしょう とりささみ バジルオイル(乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉) ホールコーン 枝豆 にんじん コンソメ(鶏肉・豚肉) 瀬戸のほん塩 混合こしょう 米油 チョコブラック&ホワイト(乳・大豆)
13	木	あげパン 牛乳	コッペパン 米油 きな粉(大豆) 上白糖 瀬戸のほん塩 ふた肉 白ワイン 大豆 キャベツ こまつな にんじん ホールコーン いんげんまめ 白こしょう コンソメ(鶏肉・豚肉) 野菜パイオン 鶏だし がらスープ(鶏肉) 丸大豆醤油 黒こしょう 水 クックドソーセージ(小麦・大豆・豚肉) 棒チーズ(乳)
14	金	キムチどん 牛乳	精白米 ふた肉 清酒 キムチ(小麦・大豆・りんご・ゼラチン・ごま) はくさい たまねぎ にんじん 長ねぎ にら てんさい糖 みりん 丸大豆醤油 コチュジャン(大豆) 無添加みそ ごま油 米油 てん粉 あまおうゼリー 白桃ゼリー みかんシロップづけ パインシロップづけ てんさい糖 白ワイン 瀬戸のほん塩 水
17	月	カレー 牛乳	精白米 とり肉 赤ワイン しょうが にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん れんこん水煮 ごぼう 混合こしょう カレー粉 水 カレールウ(乳・小麦・大豆・鶏肉) 脱脂粉乳 中濃ソース トマトケチャップ 丸大豆醤油 米油 カレーペースト 福神漬(小麦・ごま) シークワーサータルト(大豆)
18	火	ごはん 牛乳	いもだんごのみそしる あつやきたまご ひじきのピリからいため
19	水	こくとうパン 牛乳	中華めん(乳・小麦) ふた肉 清酒 ちくわ たまねぎ キャベツ にんじん こまつな 乾燥しいたけ 万能塩だれ(小麦・大豆・ごま) 白こしょう 黒こしょう 米油 海鮮バーグ(卵・小麦・いか・大豆) スプレーオイル(大豆) 甘酢あんかけ(小麦・大豆) 冷凍りんご
20	木	バーガーパン 牛乳	ふた肉 白ワイン 春雨 だいこん ホールコーン コンソメ(鶏肉・豚肉) 野菜パイオン 鶏だし がらスープ(鶏肉) 丸大豆醤油 黒こしょう 白こしょう 水 米油 チキンカツ(乳・小麦・大豆・鶏肉) 米油 中濃ソース ツナ キャベツ にんじん ブロッコリー 米油 マヨネーズ(卵) 丸大豆醤油 瀬戸のほん塩 混合こしょう
21	金	ごはん 牛乳	生あげ はくさい にんじん ほうれんそう 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水 鮭の塩こうじ焼き切り身 ふた肉 清酒 たまねぎ にんじん しめじ しょうが 無添加みそ 丸大豆醤油 てんさい糖 みりん 米油 ごま油
24	月	ごはん 牛乳	とうふのみそしる さばのみぞれに だいこんのそぼろに
25	火	みそかつどん 牛乳	精白米 ひれカツ(小麦・大豆・豚肉) 米油 無添加みそ てんさい糖 清酒 丸大豆醤油 にんにく ごま油 水 さつまあげ(小麦・大豆) にんじん たけのこ水煮 ごぼう れんこん水煮 長ねぎ 乾燥しいたけ 丸大豆醤油 清酒 そばつゆ(小麦・さば・大豆) だしパック(さば) かつおだし こんぶだし 瀬戸のほん塩 水 ミニトマト
26	水	ミルクパン 牛乳	ふた肉 白ワイン マカロニ(小麦) はくさい にんじん しめじ コンソメ(鶏肉・豚肉) 野菜パイオン 鶏だし 丸大豆醤油 白こしょう 瀬戸のほん塩 水 米油 ウイナー(豚肉) トマトケチャップ 中濃ソース 赤ワイン てんさい糖 みりん でん粉 水 じゃがいも たまねぎ ベーコン(大豆・豚肉) チーズ 乾燥パセリ 牛乳 コンソメ(鶏肉・豚肉) 白こしょう オリーブ油
27	木	こめこバターパン 牛乳	とり肉 白ワイン かぼちゃ団子 キャベツ たまねぎ にんじん こまつな 枝豆 ホールコーン がらスープ(鶏肉) 丸大豆醤油 カレールウ(乳・小麦・大豆・鶏肉) カレー粉 黒こしょう 白こしょう 米油 水 たら切り身 マヨネーズ(卵) パン粉(小麦) 米油 バジル粉 乾燥パセリ みかんゼリー
28	金	ごはん 牛乳	パックラメン(小麦) ふた肉 清酒 たまねぎ にんじん 長ねぎ チンゲン菜 もやし 黒こしょう 白こしょう 米油 水 担担麺スープの素(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・アーモンド) がらスープ(鶏肉) 清湯スープ(鶏肉・豚肉) 無添加みそ えび海鮮餃子(卵・乳・小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ごま) 韓国岩のり(ごま)

今月の給食目標
「よくかんで食べよう」

今月は、かみごたえのある食材がたくさん登場します!

ラッキーday☆
スープの中に花形の
にんじんが入っています!

目標は一口30回ですが、
20回からやってみよう!

沢煮梅は、せん切りにした野菜や
きのこをたくさん入れた汁物です。

パンにチョコをはさんで食べてね!

6月分平均栄養価
熱量 小学生 659カロリー
(650カロリー)
中学生 800カロリー
(820カロリー)
たんぱく質 小学生 17.2%
中学生 16.7%
(16%)
()内は学校給食の基準です。

あげパンは給食センターで揚げています。

シークワーサーは沖縄県でとれる果物です。さわやかな味です。

給食献立表と給食だよりを町のホームページ
からご覧いただくことができます。



こちらからも
ご覧いただけ
ます。

パンにチキンカツとソースをはさんで食べてね!

パンは一口サイ
ズで食べよう!

団子もよくかんで
食べてね!

給食のラーメンの汁は、少し濃い味にしています。飲み干さなくてもよいです。

食物アレルギーの原因となる食品(加工品含む)アレルギー物質を表示しています。ご家庭で参考にしてください。必ず表示の8品目【卵・乳・小麦・えび・カニ・そば・落花生・くるみ】と、表示が勧められている21品目【あわび・いか・いくら・さけ・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド】です。海藻類には甲殻類(えび、かに等)がまざる漁法で収穫されています。ご不明な点は学校給食センターまでご連絡をお願いします。 TEL45-3829

今月の給食で使用する食材(牛乳、ミニトマトを除く)は、すべて加熱されています。 ※物資の都合により献立の一部が変更になる場合がありますがご了承願います。