

10月のこんだてひょう

★牛乳は、31日以外、毎日つきます！（中学校用） *砂川市学校給食センター

日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料										
		<p>今月の平均栄養量 ()内の数字は基準栄養所要量</p> <p>エネルギー801kcal (830) たんぱく質31.9g (26.9~41.5) 脂質29.0g (18.5~27.7) 塩分3.5 (2.5) カルシウム437mg (450) 鉄分4.1mg (4.5) 食物繊維6.0g (7.0)</p>		<p>含まれているアレルギー物質は、次のマークで示しています。</p> <p>卵・・・● えび、かに、ホタテ、かき貝・・・△ 牛乳、乳製品・・・■ ナッツ・・・▲ チョコレート・・・○ パン・・・※ 小麦粉・・・# ごま・・・□ 長芋、山芋・・・\$</p>				<p>お月見給食</p>																	
6	月	ごはん 白玉汁 ■#砂川ポークチャップスペシャル	米 白玉もち、鶏肉、人参、小松菜、油揚げ、つと(すけそうたら)、干し椎茸、小麦、大豆、昆布、鰹節 豚肉、チーズ、トマト、玉葱、りんご、レモン果汁、小麦、大豆	7	火	お月見給食 ●#親子うどん 焼き芋	うどん、玉葱、鶏肉、鶏卵、竹輪(すけそうたら)、人参、長葱、ほうれん草、干し椎茸、昆布、鰹節、まぐろ節、小麦、大豆 さつまいも	8	水	●#鶏肉のみそマヨ焼 #□五日春雨	鶏肉、大豆、マヨネーズ(鶏卵)、牛乳、小麦 春雨、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、にら、干し椎茸、小麦、大豆、ごま油	9	木	●#ココアパン ■#ネストローネ ■#コーンフライ	乳、小麦、ココア じゃがいも、玉葱、キャベツ、人参、ベーコン、大豆、にんにく、トマト、パプリカパウダー、豚脂(とんし) コーン、小麦、大豆、乳、全粉乳	10	金	●#いわしオレンジ煮 #□ひき肉とキャベツのピリ辛炒め	ごはん 大根のみぞ汁 いわし、小麦、大豆、オレンジ 豚挽肉、キャベツ、竹の子、長葱、人参、生姜、にんにく、大豆、小麦、ごま油、オニオンエキス、トマトエキス						
		<p>～卵(●マーク)について～</p> <p>9日「アルファベットマカロニスープ」、20日「中華スープ」、30日「オニオンスープ」の卵は、スープの原材料に含まれています。</p> <p>15日「ポークカレー」の卵は、調味料の原材料に含まれています。</p>		<p>14</p> <p>玉葱としめじのみぞ汁 ●#厚焼き卵</p>		<p>15</p> <p>●#□ポークカレー #□小松菜サラダ</p>		<p>16</p> <p>●#△#白菜のクリームスープ #■#ハムチーズカツサンド</p>		<p>17</p> <p>●#ひききつみれ汁 ■#鮭のちゃんちゃん焼き</p>		<p>18</p> <p>●#米粉パン ●#△#白菜のクリームスープ #■#ハムチーズカツサンド #枝豆サラダ</p>		<p>19</p> <p>●#ごはん ●#ひききつみれ汁 ■#鮭のちゃんちゃん焼き #枝豆サラダ</p>		<p>20</p> <p>●#中華スープ #□肉団子ごまみそ炒め △#□チンジャオロース</p>		<p>21</p> <p>●#□ちゃんぽん ●#□ショウロポ ■#さきさきチーズ</p>		<p>22</p> <p>●#白菜のみぞ汁 #かつおカツ ●#切り干し大根炒め</p>		<p>23</p> <p>●#食パン ●#マカロニスープ ●#マカロニスープ ●#マカロニスープ</p>		<p>24</p> <p>●#チンゲン菜とえのきの中華スープ #春巻き #豆腐の五目煮</p>	
27	月	ごはん #さといも汁 #和風おろしハンバーグ ●#□キャベツのゴマネズ和え	米 鶏肉、長葱、ごぼう、人参、油揚げ、大根、さといも、干し椎茸、小麦、大豆、昆布、鰹節 鶏肉、玉葱、豚肉、大豆、トマト、にんにく、生姜、大根、小麦 キャベツ、人参、きゅうり、竹輪(すけそうたら)、ごま、マヨネーズ(鶏卵)、小麦、大豆	28	火	●#スバゲッティ ●#フルーツとクリームチーズ和え	スパゲッティ、玉葱、豚挽肉、人参、大豆、ピーマン、エリンギ、トマト、チーズ、鶏肉エキス、小麦、生姜、にんにく、牛肉、豚肉 桃、みかん、パイナップル、乳、クリーム	29	水	●#鶏肉のみぞ汁 #かぼちゃココロケ #豚肉どんぶりの具	キャベツ、人参、豆腐、油揚げ、大豆、煮干し、鰹・まぐろエキス、あさりエキス、昆布エキス かぼちゃ、小麦、大豆、じゃがいも、玉葱 豚肉、小麦、大豆、玉葱、大豆	30	木	●#クワガヤン ●#オニオンスープ ●#ほうれん草オムレツ ●#ミックスポテト	乳、小麦 玉葱、人参、ベーコン、鶏肉エキス、鶏卵、小麦、大豆、パセリ 鶏卵、ほうれん草、大豆 じゃがいも、玉葱、人参、コーン、枝豆、チーズ、バター、鶏肉エキス、小麦、大豆、パセリ	31	金	●#ピラフ ●#△#シチュー #鶏肉のから揚げ(米粉) △#□ツナのサラダ ●#ショアプレーン	米 ベーコン、玉葱、コーン、しめじ、人参、牛乳、生クリーム、バター、パセリ、鶏肉エキス、小麦、大豆、脱脂粉乳、全粉乳、チーズ、ほたてエキス、昆布エキス 鶏肉、小麦、大豆、生姜、にんにく、米 もやし、小松菜、人参、ツナ、コーン、小麦、大豆、ごま油、鰹節、ほたてエキス、ごま、昆布、鶏肉エキス、豚肉エキス、ゼラチン 桃 脱脂粉乳						

•都合により献立の一部を変更することがあります。ご了承ください。
 •日にちの前に★のマークがついている日は、スプーンがつきます。
 •お箸は毎日持参をしてください。毎日洗って清潔なものを使いましょう。
 •献立表の中で作ってみたいメニューがあればお気軽に給食センターまで連絡してください。
 TEL 52-2229