



# 予定献立表

## 楽しい給食時間にしよう



2018(平成30)年4月分 (4月5日~27日17日間)

富良野学校給食センター

月	火	水	木	金
<p><b>産地などの情報公開について</b></p> <p>富良野学校給食センターでは、予定献立表・使用予定食材産地・給食だよりの情報公開をしています。</p> <p>詳しくは、富良野市のホームページ TOP&gt;教育・文化&gt;給食センターと進んでください。</p> 	<p><b>太字は、リクエストメニューです。</b></p> <p>旭中小学校、麓郷中小学校、富良野西中学校からリクエストをいただきました。ありがとうございます</p> <p>※新メニューには献立名の前に☆印をつけています</p> <p>当センターでは、単品での「揚げ物・蒸し物・焼き物」について、食品表示法による表示義務の対象となっている食品7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を表示しますので参考にご覧ください。</p>	<p><b>入学・進級おめでとう</b></p> <p>入学・進級おめでとうございます。新しい生活はどうか？元気に過ごすためには、いつも以上に栄養満点の食事とたっぷりの睡眠を心がけるとよいです。</p> <p>栄養をとるには好き嫌いは禁物！給食も残さず食べられるように、始めて出会う料理でもまずは一口がんばってみてくださいね！</p> 	<p><b>5</b></p> <p>・しょうゆラーメン</p> <p>牛乳</p> <p>・ショーロンポー &lt;小麦&gt;(小1個・中2個)</p> <p>・ヨーグルトゼリー &lt;乳&gt;(紙スプーン)</p> <p>小633 中745</p> <p>ぶたにく もやし はくさい にんじん たまねぎ</p>	<p><b>6</b></p> <p>・みそ汁</p> <p>ごはん牛乳</p> <p>・肉じゃが</p> <p>・ねぎ入り厚焼き玉子 &lt;卵・小麦&gt;</p> <p>小658 中765</p> <p>わかめ なめこ にんじん じゃがいも ぶたにく たまねぎ ぶなしめじ いんげん</p> <p>今年度も学校給食が始まります。春休み中、調理員さんはスプーンやお玉を磨いたり、食缶のシールを張り替えたり、機械の手入れをしたりと、準備をたくさんしてくれていましたよ。</p> <p>お肉が大好きな人も多いですね。体をつくる材料になるたんぱく質という栄養は、魚・卵・大豆・大豆製品にもたくさん含まれています。残さず食べられるといいですね。</p>
	<p><b>9</b></p> <p>・みそ汁</p> <p>ごはん牛乳</p> <p>・もやしのぼん酢醤油和え</p> <p>・ぶりの照焼き &lt;小麦&gt;</p> <p>小612 中698</p> <p>じゃがいも ぶりのり ハム もやし きゅうり にんじん</p>	<p><b>10</b></p> <p>・彩りチャウダー</p> <p>ミルクパン牛乳</p> <p>・スパゲッティ ミートソース和え</p> <p>・ベーコンエッグ &lt;卵・小麦&gt;</p> <p>小610 中713</p> <p>あかピーマン きピーマン コーン たまねぎ ハム ブロッコリー スパゲッティ ぶたにく たまねぎ ピーマン マッシュルーム</p>	<p><b>11</b></p> <p>・チキンカレー</p> <p>ごはん牛乳</p> <p>・フルーツヨーグルト和え</p> <p>・ナゲットF &lt;小麦&gt;</p> <p>小877 中1003</p> <p>とり じゃがいも にんじん たまねぎ みかん ナタデココ ヨーグルト バインアップル もも りんご</p>	<p><b>12</b></p> <p>・焼きうどん</p> <p>牛乳</p> <p>・野菜餃子 &lt;卵・乳・小麦&gt;(小1個・中2個)</p> <p>・さくらゼリー (紙スプーン)</p> <p>小584 中730</p> <p>ぶたにく なると いか にんじん キャベツ たまねぎ</p> <p>日本の春を代表する花が桜です。桜は、厳しい冬を乗り越えて、暖かな春を迎え、花を咲かせます。北海道の桜はもう少しですが、さくらゼリーで一足早い春を感じてみてください。</p>
<p><b>16</b></p> <p>・豚汁</p> <p>ごはん牛乳</p> <p>・酢味噌和え</p> <p>・さんまのおかか煮 &lt;小麦&gt;</p> <p>小729 中823</p> <p>ぶたにく じゃがいも とうふ こんにやく にんじん たまねぎ ごぼう ながねぎ いか わかめ きわかめ</p>	<p><b>17</b></p> <p>・クリームコーンスープ</p> <p>バターパン牛乳</p> <p>・もやしのナポリタン</p> <p>・かぼちゃひき肉フライ &lt;小麦&gt;</p> <p>小620 中721</p> <p>コーン たまねぎ パセリ もやし ウィンナー たまねぎ ピーマン</p>	<p><b>18</b></p> <p>・みそ汁</p> <p>ごはん牛乳</p> <p>・豚丼</p> <p>・信田煮 &lt;卵・小麦&gt;</p> <p>小697 中816</p> <p>だいこん ぶりのり ぶたにく ぶなしめじ たまねぎ ピーマン</p>	<p><b>19</b></p> <p>・しおラーメン</p> <p>牛乳</p> <p>・中華春巻き &lt;小麦・えび&gt;</p> <p>・ストロベリーカスタードタルト &lt;卵・乳・小麦&gt;(一食包装)</p> <p>小743 中790</p> <p>ぶたにく もやし たけのこ はくさい にんじん たまねぎ</p> <p>いちごは、北海道の露地物は初夏が旬ですが、日本の多くの地域では春が旬の食べ物です。豊かな香り、甘酸っぱい味に、「あ〜春が来たな〜」と感じるようになってくれるとうれしいです。</p>	<p><b>20</b></p> <p>・みそ汁</p> <p>ごはん牛乳</p> <p>・おじゃがバター煮</p> <p>・ハンバーグ(おろしソース) &lt;小麦&gt;</p> <p>小703 中811</p> <p>たまご たまねぎ じゃがいも えだまめ</p> <p>大根おろしとしそが合わさって、おろしという造語ができています。どのような食材が使われているかわかりやすい、呼びやすい、覚えやすいものが料理名になります。新しい料理名を考えるヒントにしてみてください。</p>
<p><b>23</b></p> <p>・みそ汁</p> <p>ごはん牛乳</p> <p>・大根のそぼろ煮</p> <p>・照焼きチキン &lt;小麦&gt;</p> <p>小673 中767</p> <p>もやし あぶらあげ だいこん ぶたにく まめプラス えだまめ</p>	<p><b>24</b></p> <p>・ジュリアンスープ</p> <p>コッペパン牛乳</p> <p>・スパゲッティ カルボナーラ</p> <p>・コーンたっぷりフライ &lt;乳・小麦&gt;</p> <p>・いちごジャム (一食包装)</p> <p>小617 中724</p> <p>キャベツ たまねぎ にんじん ピーマン セロリ パーコン スパゲッティ パーコン たまねぎ パセリ</p>	<p><b>25</b></p> <p>・まだ名のないカレー</p> <p>ごはん牛乳</p> <p>・ふらの牛乳ジュレ</p> <p>・ポークウィンナー</p> <p>小849 中969</p> <p>ぶたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ぶらのぎゅうにゅう アセロラジュレ みかん バインアップル もも ナタデココ</p>	<p><b>26</b></p> <p>・きつねうどん</p> <p>牛乳</p> <p>・野菜いろいろ肉団子 &lt;小麦&gt;(小1個・中2個)</p> <p>・ガトーショコラ (一食包装)</p> <p>小717 中869</p> <p>あぶらあげ ぶなしめじ うめふ にんじん ながねぎ</p> <p>一般的に、油揚げを甘く煮て、うどんの上に乗せるものがきつねうどんです。しかし、給食では刻んだ油揚げを入れています。普段のうどんのつゆに隠し味を入れて、きつねうどんらしい味に仕上げていますよ。</p>	<p><b>27</b></p> <p>・みそ汁</p> <p>ごはん牛乳</p> <p>・焼肉風野菜炒め</p> <p>・プチかぼちゃもち (小1個・中2個)</p> <p>小686 中871</p> <p>だいこん だいこんは ぶたにく たまねぎ もやし キャベツ にんじん ピーマン</p> <p>あっという間に4月が終わり、明日からゴールデンウィークが始まります。新しい生活の疲れもあると思います。生活習慣が乱れないように気を付けてくださいね。</p>

※お知らせ① 献立は都合により、内容が一部変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。  
 ② エネルギー量 (kcal) は、小は小学生・中は中学生の値です。カロリーばかりに気を取られることなく、バランスよく食べてしっかりと体づくりをしましょう。