



予定献立表

楽しい給食時間にしよう



2015(平成27)年4月分(4月7日~30日17日間)

富良野学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>6</p> <p>ご進学 ご入学 おめでとうございます</p> <p>おめでとう</p> <p>小 655 中 798</p>	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> キャベツとベーコンのスープ バターパン 牛乳 チーズ入りはんぺんフライ <卵・乳・小麦> クリームツナスパゲッティ <p>小 655 中 798</p>	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ハヤシライス 若鶏のレモンバジル焼き <卵・小麦>(小1個・中2個) アセロラジュレ ミルク寒天あえ 牛乳 <p>小 887 中 1129</p>	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> 醤油ラーメン いももち ぶどうゼリー (紙スプーン) 牛乳 <p>小 726 中 797</p>	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 ミニ厚揚げとエビのみぞれ煮 日高昆布の海鮮バーグ <卵・小麦> <p>小 665 中 777</p>
<p>今日から給食がはじまります。昨年度は、自分の体づくりのため、苦手な食べ物にも挑戦した人が多くなったと聞いています。しっかり食べて、昨日の自分より大きくなってください。</p>	<p>ふたにく にんじん たまねぎ しめじ アセロラジュレ ミルクかんでんヨーグルト</p>	<p>ふたにく もやし たけのこ はくさい にんじん たまねぎ ごま</p>	<p>はくさい あぶらあげ あつあげ えび たら えだめめ だいこん</p>	<p>4月の給食目標は、「楽しい給食時間にしよう」ですが、注意したいのは、自分が楽しいから何をしても良いということではありません。一緒に食べる人が楽しくなる給食時間にしてください。</p>
<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 炒りどり 鮭の甘塩焼き <p>小 603 中 706</p>	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> 中華コーンスープ じゃがいもとベーコンの洋風煮込み ケチャップ肉団子 <小麦>(小1個・中2個) <p>小 561 中 737</p>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚キムチ丼 みそ汁 野菜しゅうまい <卵・小麦>(小1個・中2個) 牛乳 <p>小 660 中 821</p>	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> 焼うどん ミニアメリカンドック <乳・小麦・えび・かに>(全2個) さくらゼリー (紙スプーン) 牛乳 <p>小 581 中 682</p>	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> すまし汁 野菜のごま和え 赤魚西京焼き 星の型抜き (一食包装) <p>小 628 中 734</p>
<p>ふたにく わかめ とりにく ごぼう たけのこ たまねぎ にんじん しいたけ こんにゃく</p>	<p>コーン たまねぎ ばんのうなぎ じゃがいも ベーコン たまねぎ えだめめ</p>	<p>ふたにく たまご はくさい にんじん ながねぎ ごま えのき とうふ</p>	<p>ふたにく なるとう いか えび にんじん キャベツ たまねぎ</p>	<p>たもぎたけ にんじん うめふ みつば わかめ ほうれんそう もやし にんじん ちくわ ごま</p>
<p>今週中にすべての新入生の給食がスタートします。食べやすい献立、春をイメージしたデザート、お祝いの気持ちでちらし寿司が登場します。</p>	<p>じゃがいもとベーコンの洋風煮込みは、富良野ワイン(白)やトマトピューレを使って煮込んだ料理です。今日の黒糖パンにもよくあいます。</p>	<p>給食の人気メニュー「豚キムチ丼」。給食では、ごはんは弁当箱、具は皿に盛りつけられますが、食べるときは遠慮せず具をのせて食べてください。(注) こぼさないよう工夫しよう。</p>	<p>富良野にはまだ桜前線は到達していませんが、春を感じられる日が増えてきました。今日は、春をイメージした「さくらゼリー」が初登場です。</p>	<p>お祝いの気持ちを込めて、ちらし寿司を献立に取り入れました。パックに入った型抜きを、ちらして食べてください。</p>
<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚汁 切干大根の炒め煮 さんまのかつお節煮 <小麦> <p>小 756 中 870</p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> コンソメスープ スパゲッティ ナポリタン 国産大豆ナゲット <小麦>(小1個・中2個) <p>小 605 中 802</p>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ポークカレーライス 大根とツナのサラダ 野菜ハンバーグ <卵・乳・小麦・えび・かに> 牛乳 <p>小 893 中 1079</p>	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> 塩ラーメン 焼きギョウザ <卵・乳・小麦>(小1個・中2個) スティックケーキ (ラ・フランス) (一食包装) 牛乳 <p>小 657 中 767</p>	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏つくね汁 キャベツと油揚げのごま酢和え ちくわの磯辺揚げ <小麦> <p>小 703 中 819</p>
<p>ふたにく じゃがいも とうふ こんにゃく にんじん たまねぎ ごぼう きりぼしだいこん さつまあげ にんじん ひじき いんげん つきこんにゃく</p>	<p>はくさい たまねぎ にんじん ポークハム スパゲッティ ふたにく ウインナー たまねぎ ピーマン</p>	<p>ふたにく じゃがいも にんじん たまねぎ だいこん まるるツナ きゅうり ごま</p>	<p>ふたにく もやし たけのこ にんじん たまねぎ</p>	<p>とりにく たまねぎ にんじん ごぼう だいこん こんにゃく ながねぎ キャベツ きゅうり あぶらあげ ごま</p>
<p>月曜日の献立は、和食を意識しています。2013年12月、日本料理・和食が無形文化遺産に登録されました。日本の伝統的な食を大切にしていきたいものです。</p>	<p>大豆は昔から食べられてきた食品の一つです。保存性に優れる他にも、調味料に変身したり、発酵食品になったり、いろいろと食べられています。</p>	<p>今日のカレーライスは、新1年生のために少しマイルドな(辛味を抑えた)味付けにしました。それでも、辛味は感じますが、これが富良野学校給食センターのカレーの味です。</p>	<p>今日のデザートは、米粉で作ったスティックケーキです。山形県産のラ・フランスピューレを使っています。味と香りも楽しんで食べてみてください。</p>	<p>鶏つくね汁は、鶏肉を団子状にしたものに、野菜などを入れて調理したものです。鶏肉や野菜から旨みたっぷりのだしが出て、具も汁もおいしいいただける汁ものです。</p>
<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 切り昆布とレンコンの炒め物 さばのみそ煮 <p>小 708 中 820</p>	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> チンゲン菜と米粉のクリームスープ ジャーマンポテト 国産豚ヒレカツ いちごジャム (一食包装) <p>小 680 中 821</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p> <p>アレルギーとなる食材の表示について</p>	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> きつねもちうどん (味付けもちしのだ) <小麦> 豆乳プリン (紙スプーン) 牛乳 <p>小 635 中 710</p>	<p>太字は、リクエストメニューです。</p> <p>南中小学校、富良野中学校から、リクエストをいただきました。ありがとうございました。</p> <p>今年度の給食は、4月7日に始まります!!</p>
<p>たまねぎ キャベツ にんじん こんぶ ふたにく れんこん あかピーマン ながねぎ</p>	<p>ベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん チンゲンサイ パセリ じゃがいも ベーコン</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、食品衛生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)の内容を表示しますので参考にしてください。</p>	<p>わかめ とりにく だいこん しめじ うめふ たまねぎ にんじん ながねぎ</p>	<p>今年度も安全・安心でおいしい給食を提供できるよう、一同で力を合わせて頑張りますので、どうぞよろしくお祈りします。</p>
<p>ミネラル(無機質)たっぷりの、切り昆布の炒め物です。体を動かしたり、頭(脳)を使う時に、欠かせないのがミネラルです。昆布が苦手な人も、自分のために食べたい食材です。</p>	<p>給食では、パンをちぎって食べる約束があるのを知っていますか?今日はジャムがつきます。ちぎったパンにぬって上手に食べてください。</p>	<p>今日、卵・乳を使わない豆乳プリンがつきます。豆乳とは大豆を水にひたしてからすりつぶし、加熱してから搾ったもので豆腐になる手前のものです。</p>	<p>今年度も安全・安心でおいしい給食を提供できるよう、一同で力を合わせて頑張りますので、どうぞよろしくお祈りします。</p>	<p>今年度も安全・安心でおいしい給食を提供できるよう、一同で力を合わせて頑張りますので、どうぞよろしくお祈りします。</p>

※ お知らせ...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。
 ※ エネルギー量の表示について...小は小学生の中学年の値(Kcal)、中は中学生の値(Kcal)です。