



4月

今月の目標

予定献立表

楽しい給食時間にしよう



2016(平成28)年4月分(4月7日~28日16日間)

富良野学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>進級・入学</p>	<p>産地のお知らせ</p> <p>富良野学校給食センターでは、予定献立表と使用予定食材の産地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 > 教育・文化 > 富良野学校給食センターと進んでください。</p>	<p>食物アレルギーについて</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)を表示しますので参考にしてください。</p>	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> わかめうどん プチいももち (小1個・中2個) はちみつレモンゼリー (紙スプーン) 牛乳 <p>小679 中813</p> <p>わかめ とりにく なたまねぎ あぶらあげ にんじん</p> <p>進級・入学おめでとうございます。多くの学校で今日から給食がはじまります。しっかり食べて大きく成長しよう。</p>	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 炒りどり 鮭甘塩焼き <p>小609 中710</p> <p>だいこん にんじん だいこんは とりにく ごぼう たけのこ たまねぎ にんじん しいたけ こんにやく</p> <p>和食の良さのひとつに、素材の味を生かした調理方法があります。よくかんで食べる事で興行のある味わいを実感できます。</p>
			<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 回鍋肉 ちくわの磯辺揚げ <小麦> <p>小691 中804</p> <p>とうふ なめこ にんじん ぶたにく キャベツ ピーマン あかピーマン ながねぎ</p>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ミネストローネ クリームツナスパゲッティ チキンオープン焼き <乳・小麦> <p>小700 中845</p> <p>バターパン 牛乳</p>
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 野菜のかつお節和え 卵の花コロッケ <卵・乳・小麦> <p>小651 中745</p> <p>じゃがいも うめふ キャベツ にんじん ほうれんそう もやし わかめ</p>	<p>19</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 若鶏レモンパジル焼き <卵・小麦> <p>小588 中710</p> <p>ミルクパン 牛乳</p>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> チキンカレーライス アセロラジュレ ミルク寒天あえ オムレツ <卵> 牛乳 <p>小766 中939</p> <p>ぶたにく じゃがいも にんじん たまねぎ いんげん アセロラジュレ ミルクかんてんヨーグルト</p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> 刻みチャーシューメン キャベツメンチカツ <小麦> ハスカップゼリー (紙スプーン) 牛乳 <p>小753 中828</p> <p>ぶたにく もやし キャベツ にんじん たまねぎ ごま</p>	<p>22</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 ほっけの甘塩焼き <p>小660 中777</p> <p>とりにく にんじん ごぼう だいこん こんにやく ながねぎ キャベツ きゅうり あぶらあげ ごま</p>
<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 中華風肉じゃが ☆信田煮 <卵・小麦> <p>小672 中788</p> <p>だいこん にんじん ごぼう じゃがいも ぶたにく たまねぎ ぶなしめじ こんにやく</p>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> じゃがいものスープ ツナと大根のサラダ チーズ入りはんぺんフライ <卵・乳・小麦> いちごジャム (一食包装) <p>小738 中879</p> <p>コッパン 牛乳</p>	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> みそ汁 八宝菜 ショーロンポー <小麦> (小1個・中2個) 牛乳 <p>小669 中847</p> <p>もやし ぶたにく えび いか ピーマン はくさい たけのこ にんじん きくらげ うずらたまご</p>	<p>28</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> みかんヨーグルト (紙スプーン) 牛乳 <p>小671 中742</p> <p>とりにく わかめ だいこん ぶなしめじ うめふ たまねぎ にんじん</p>	<p>29 昭和の日</p> <p>☆は新メニューです</p> <p>*A: パンの食べ方・約束(マナー)について</p> <p>パンは一口大にちぎって食べるようにします。例外もあって、バーガーなどは、ちぎると食べにくいので、かぶりつきOKです。</p>
<p>今日の信田煮は、油揚げの中に、すり身や野菜、ひじきなどを詰めて味付けした料理です。その他にたまごや山菜などを入れることもあります。</p>	<p>パンの食べ方には約束(*A)があります。その約束を守りながら、いちごジャムを上手につけて食べてください。</p>	<p>今日の八宝菜は何種類の食材が使われているか数えてみてください。八宝の意味は8種類ではありません。「たくさんの」という意味で使われています。</p>	<p>4月最後の献立は、油揚げを使った献立で閉じました。たんぱく質は、肉以外の食品からも上手にとりましょう。</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 (kcal) は、小は小学生・中は中学生の値です。カロリーにばかり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。