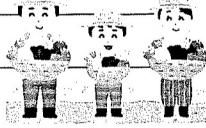




## 予定献立表

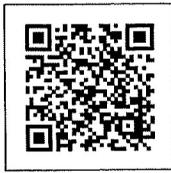
9月

## 地域の食材を知ろう



2021(令和3)年9月1日～30日(20日間)

栄養素	今月の1食あたりの予定平均摂取量	
	小学生(中学年)	中学生
エネルギー kcal	653	759
たんぱく質 g	25.4	29.3
脂 質 g	21.1	23.4
炭水化物 g	93.4	110.5
食塩相当量 g (緑の汁も含む)	2.63	3.06



ホームページにて予定献立表・  
使用予定食材産地・給食だより  
の情報公開をしています。

月	火	水	木	金
<b>地域の食材を知ろう</b> <b>8日・9日の2日間は、年に一度の「ふるさと給食」です！</b> <p>ふらの 富良野オムカレーや、ふらの野菜たっぷりきつねうどん が登場します。ふらの地域で育まれた、おいしい食べ物たち。それらをふんだんに使ったこんだてになっていきます。実り豊かなふらの地域の素晴らしさを感じてくれたうれしいです。 詳しくは、別で配布・掲示される資料をご覧ください♪</p>				
ごはん 牛乳 <b>さつま汁</b> イカと野菜のスタミナ炒め 軟骨入り鶏つくね	6 バターパン 牛乳 ポトフ たらこクリームスパゲッティ ケチャップ肉団子 (小1個・中2個)	ごはん 牛乳 <b>ふらの牛乳</b> <b>富良野オムカレー</b> さくら卵のオムレツ ミニトマト 山部三昧 <b>ふるさと給食</b>	1 牛乳 みそ汁 開拓弁 ☆彩り野菜のたまご焼き	2 牛乳 <b>ねぎ塩チャーシュー麺</b> ショーロンポー (2個) さつまいもと栗のタルト (一食包装)
ごはん 牛乳 <b>みそ汁</b> 炒りどり ☆さんまのかば焼	7 牛乳 たらこクリームスパゲッティ スパゲッティ たらこ たまねぎ パセリ <b>ケチャップ肉団子</b> (小1個・中2個)	ごはん ふらの牛乳 <b>富良野オムカレー</b> さくら卵のオムレツ ミニトマト 山部三昧 <b>ふるさと給食</b>	8 牛乳 さくら卵のオムレツ ミニトマト 山部三昧 <b>ふるさと給食</b>	9 牛乳 <b>ふらの野菜たっぷり きつねうどん</b> さくら卵のオムレツ ☆キャベツのじやがいも煮 ☆きなこクッキー <sup>(一食包装)</sup> <b>ふるさと給食</b>
ごはん 牛乳 <b>みそ汁</b> 炒りどり ☆さんまのかば焼	13 コッペパン 牛乳 <b>クリームシチュー</b> ウインナー・ポテト炒め 若鶏のレモンバジル焼き (2個)	ごはん 牛乳 <b>みそ汁</b> 切干大根の炒め煮 ポーク焼売 (2個)	15 牛乳 <b>海鮮みそラーメン</b> みたらし団子 まめによろこぶ (一食包装)	16 牛乳 <b>チエップルル</b> みたらし団子 まめによろこぶ (一食包装)
敬老の日 <b>太字は、リクエストメニューです。</b> 印は、新メニューです。 单品での揚げ物・蒸し物・焼き物および一食包装のものを除き、料理名の下に使用食材名を記載しております。	20 黒糖パン 牛乳 具だくさんコンソメスープ プロッコリーとささみのソテー <sup>少しだけ</sup> はんぺんフライ ヨーグルト (一食包装)	21 牛乳 すまし汁 金平ごぼう さば味噌煮	22 牛乳 すまし汁 金平ごぼう さば味噌煮	23 牛乳 <b>秋分の日</b> <b>一言メモ</b> <b>28(火) オニオンスープ</b> 富良野の旬を味わう機会をたくさんつくりたかったので、28日にも、富良野産玉ねぎをたっぷりと使用するオニオングスープをいれてみました。 じっくり火を通した玉ねぎの甘さを感じてください。
ごはん 牛乳 <b>みそ汁</b> れんこんのおかか炒め いわしの梅煮	27 ミルクパン 牛乳 オニオンスープ ポークチャップ ほうれん草オムレツ ミルメーク (ココア) (一食包装)	28 牛乳 <b>チキンと野菜の スープカレー</b> トマト コーンソテー ごまとかぼちゃの ブチコロッケ	29 牛乳 焼きそば 枝豆 ふどうゼリー (一食包装)	30 牛乳 焼きそば 枝豆 <b>一言メモ</b> <b>29(木) チキンと野菜のスープカレー</b> リクエストメニューに常に入っていいたのがスープカレーでした。その声に応えるべく、このメニューをいれてみました！今回は鶏肉と野菜のスープカレーです。スープカレーは札幌市発祥のご当地グルメともいわれています。ぜひ、ごはんと一緒に食べてみてください。

\*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。

富良野学校給食センター