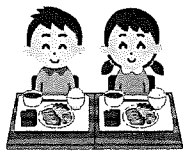




# 予定献立表

今月の目標 **楽しい給食時間にしよう**



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	644	751
たんぱく質g	264	30.5
脂 質g	21.2	23.9
炭水化物g	89.4	106.1
食塩相当量g (味のしめきり)	2.62	3.10



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。

2023(令和5)年4月6日~28日(17日間)

月	火	水	木	金
<p><b>太字は、リクエストメニューです。</b></p> <p>やまべしやうがっこう じゆかいがっこう ふらのにし 山部小学校、樹海学校、富良野西 中学校、中富良野小学校、宇文小 学校、旭中中学校、古冠中央小学 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>☆印は、新メニューです。</p> <p>たんぱん あもつ むの やもの 単品での揚げ物・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 います。</p>	<p><b>一言メモ</b></p> <p><b>13日(木)</b></p> <p>みなさん進級・入学おめでとう ございます。13日の給食は、 全学校の新1年生の児童生徒が 給食を食べるころの時期に合わ せて、進級と入学をお祝した 献立です。今年、デザートが お祝いバージョンになっていま す。おいしく食べてくれたらう れいです♪</p>	<p>たの <b>楽しい給食時間にしよう</b></p> <p>○給食準備をする前には、机の上 をきれいにし、清潔なエプロンや 三角巾を身につけましょう。 ○ていねいに手を洗い、清潔なハ ンカチで水分をふき取りましょう。</p>	<p>6</p> <p>牛乳 塩野菜ラーメン 手羽やわらか煮込み (小1個・中2個) アップルパイ (一食包装)</p>	<p>7</p> <p>ごはん 牛乳 スンドゥブスープ ビビンバ丼 コーンのつまみ揚げ</p>
<p>ごはん 牛乳 みそ汁 れんこんのおかか炒め さばのみぞれ煮</p> <p>10</p>	<p>バターパン 牛乳 つぶつぶコンソメスープ ジャーマンポテト チキンのオープン焼き</p> <p>11</p>	<p>ごはん 牛乳 かき玉汁 開拓弁 和風きんぴら包み焼き</p> <p>12</p>	<p>牛乳 焼きうどん ミニ春巻き お祝いクレープ(いちご)</p> <p>13</p>	<p>ごはん 牛乳 富良野あまくちトコカレー アロエとぶどうゼリーあえ ケチャップ肉団子</p> <p>14</p>
<p>ごはん 牛乳 みそ汁 切干大根の炒め煮 いか香味揚げ</p> <p>17</p>	<p>米粉コッペパン 牛乳 ポトフ スパゲッティカルボナーラ チキンナゲット</p> <p>18</p>	<p>ごはん 牛乳 わかめスープ 厚揚げともやしのキムチ炒め 野菜餃子</p> <p>19</p>	<p>牛乳 しょうゆチャーシュー麺 軟骨入り鶏つくね おさつスティック</p> <p>20</p>	<p>ごはん 牛乳 みそ汁 大根のそぼろ煮 ほっけの甘塩焼き</p> <p>21</p>
<p>五目ごはん 牛乳 すまし汁 野菜のごま和え グリルチキン</p> <p>24</p>	<p>ミルクパン 牛乳 グリーンチャウダー ミートボールのトマト煮 ポテトコロッケ</p> <p>25</p>	<p>ごはん 牛乳 みそ汁 肉じゃが ☆いわしのごま味噌煮</p> <p>26</p>	<p>牛乳 かしわうどん いか天ぷら いよかんゼリー</p> <p>27</p>	<p>ごはん 牛乳 オクラのとろっとスープ 野菜のコチュジャン炒め えび海鮮餃子</p> <p>28</p>

\* 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。  
\* 焼魚や煮魚には骨があります。注意して食べましょう。