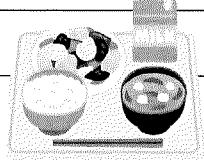


9月

予定献立表

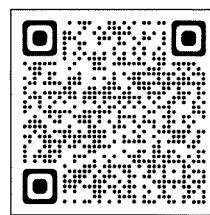
今月の目標

地域の食材を知ろう



2023(令和5)年9月1日~29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	645	758
たんぱく質 g	25.0	28.8
脂 質 g	20.9	23.5
炭水化物 g	89.2	107.8
食塩相当量 g (醤の汁も含む)	2.55	2.97



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
の情報公開しています。

月	火	水	木	金
地域の食材を知ろう 6日・14日の2日間は、年に一度の「ふるさと給食」です！				
ごはん 牛乳	4 コッペパン(背割り) 牛乳	5 グリーンチャウダー スラッピージョー チキンナゲット (小1個・中2個)	6 ふらの牛乳 富良野オムカレー ミニトマト(生) さくら卵のオムレツ 山部三昧 ふるさと給食	7 牛乳 きつねもちうどん さくら餅 焼きプリンタルト (一食包装)
ごはん 牛乳	11 米粉コッペパン 牛乳	12 キャベツのポトフ なすときのこのボロネーゼ グリルチキン	13 牛乳 みそ汁 じゃがいものそぼろ煮 さばの塩焼き ふるさと給食	14 牛乳 ☆ふらの野菜たっぷりみそラーメン ☆コーンなトマトチーズ蒸しパン ☆エゾ鹿肉カルパス (2個・一食包装)
敬老の日 ○本字は、リクエストメニューです。 ☆印は、新メニューです。 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おります。	18 バターパン 牛乳	19 ☆ほうれん草と米粉のクリームスープ ウインナー ポテト炒め 白身魚フライ	20 牛乳 具だくさんみそ汁 大豆の磯煮 若鶏のごま照り焼き	21 牛乳 焼きそば 花しゅうまい ☆つぶつぶレモンゼリー (一食包装)
ごはん 牛乳	25 かぼちゃパン 牛乳	26 白菜スープ スパゲッティカルボナーラ ☆キャベツメンチ	27 牛乳 とろーりめかぶのワンタンスープ ホイコーロー回鍋肉 甘酢チキン (小1個・中2個)	28 牛乳 きのこうどん みたらし団子 型抜きチーズ (一食包装)
いわしの梅煮				29 牛乳 けんちん汁 ふきの炒め煮 みそカツ丼 (小1個・中2個)

*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。

富良野学校給食センター