

登別市学校給食センター(会和6年)

A		*	*		登別市学校給食センター(令和6年)		木		金	
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	
	EDZA	を見直そう。	見直そう。		小 中 654Kcal 751Kcal 豚肉 千切り竹の子水煮■ うずら 豚剛 清酒画 玉ねぎ 人参 長ね	2 コッペパン	小 中 724Kcal 847Kcal ベーコン(大豆・豚肉) ▽ コーンクリームスープ■	- <お知らせ> ※牛乳は毎日つきます。 乳アレルギーの場合・・・牛乳の代わりに緑茶		
朝おきたら、 太陽の光を あびよう	TIOIDIE	間は外で 食事は決を動かそ まった時間 に食べよう	早めに布団に入ろう	中華どんぶり	豚肉 干切り竹の子水煮■ うずら 卵■ 清酒■ 玉ねぎ 人参 長ね ぎ 白菜 さやいんげん■ たもぎす 水煮■ 干し椎茸スライス■ にん にく■ しょうが■ オイスターソース ■ 清湯スーブ■ ごま油 濃口醤 油■ じゃが芋澱粉■ 助宗! 助宗! 助宗! 野なり身 キャベツ たこ 馬鈴薯でんぷん粉 砂糖 食塩 発酵調味料	コーンシチュー	スイートコーン 人参 玉 ねぎ ダイスじゃが芋■ むき枝豆■ 調理用牛乳 チキンコンソメ■ 脱脂粉 乳■ レトルトクリーム コーン■	ポアレルキーの場合・ がつきます。 ※デザートの一部は、作 ※材料名横の() P 表記していますが、原 合は省略しています。 ※めん類の同一製造ライ	だ替品を用意します。 日にアレルギー物質を 付料名と同じ名称の場	
			212	カミカミ タコメンチ	が構 長塩 光時調味料 紅生姜 アオサ粉 パン粉 (小麦) 小麦粉 大豆蛋 白(大豆) とうもろこし澱 粉 菜種油脂 揚げ油	照り焼き	鶏肉 発酵調味料 濃口醤油(小麦·大豆)砂糖	※めん類の同一級這フィ ば・大豆・ごまを含んた ※骨なし魚は使用してい があります。) ※都合により、献立が一 ありますので、ご了承く	:食品を扱っています。 いません。(魚には骨 -部変更になることが	
	<5月の平					チキン	つぶあん 上新粉 砂糖	【別紙一覧表について】 調味料・加工品の詳細については、別紙となっております。 必要に応じて、学校にお問い合わせください。 ▽印の加工品は別紙分析表を参照してください。		
(単位) 小学校 中学校	エネルギー (Kcal) 657 757	蛋白質 脂質 (g) (g) 28.6 19.8 32.4 21.6	塩分 (g) 2.5 2.90			かしわ欝	もち粉 でんぷん	▼印の加工品は別載方析表を参照してください。 ■印は年間使用食品一覧表を参照してください。 ○印は月間調味料一覧表を参照してください。 ※登別市学校給食センターのホームページにも 掲載しています。		
	学校給食センター HPはこちらから	7 (袋入り) ラどん	小 中 591Kcal 717Kcal	8 ごはん	小 中 746Kcal 886Kcal	9 ごはん 🎾	小 中 654Kcal 777Kcal	10 ごはん 🏂	小 中 626Kcal 723Kcal	
		監目うどん	鶏肉 冷凍刻み揚げ■ 人参 長ねぎ 焼き竹輪■ 混合削り節■ だし昆布■ みりん■ 薄口醤油■ 濃 口醤油■	ポークカレー	豚肉 人参 玉ねぎ 調理 用牛乳 ソテーオニオン■ ダイスじゃがいも■ にん にく■ スープストック■ ディナーカレーフレーク デミグラスソースフレーク ■ バーモントカレーフ レーク■ カレーパウダー ■ 脱脂粉乳■	味噌汁	南瓜団子▽ 大根 鶏肉 人参 長ねぎ 笹がきごぼ う 冷凍刻み揚げ■ 削り 節■ 混合削り節■ だし 昆布■ 味噌■ 真ホッケ パン粉(小麦・大 豆) 小麦粉 バッターミッ	肉じゃが	豚肉 じゃが芋4つ割■ 白滝▽ 人参 玉ねぎ さ やいんげん■ かつおエ キス■ 清酒■ 上白糖■ 濃口醤油■ オニオンスラ イス	
クっあすて ははおけ持 いてっ	-クについて の日は、いった時はこと る。と くだっと くだっと	チキンナゲット (小) 2c (中) 3個	鶏肉 粒状植物性蛋白(大豆) パン粉(小麦) 澱粉 乾燥おから (大豆) 砂糖 食塩 香辛料(大豆) 研養 (大豆) 小麦粉 コーンフラワー クラッカー粉(小麦)植物油脂 揚げ油ドロマイト デキストリン コーングリッツ なたね油 パーム油	1		l l	クス(小麦・大豆) 醤油 (大豆・小麦) みりん 砂糖 しょうが にんにく 揚 げ油		いわし 砂糖 みりん 梅 肉 醤油(小麦・大豆) 米 でん粉 香辛料	
2 飢餓を 七口 に	3 すべての人に 健康と福祉を	フルーツ キャロットゼリー	オレンジ果汁(オレンジ) にんじんジュース りんご 果汁(りんご) 砂糖 水溶 性食物繊維	ポテトサラダ	じゃがいも ドレッシング (大豆・小麦・卵・乳) 人参 玉葱 砂糖 マスタード(り んご) 食塩 酵素(大豆) 食品素材(鮭)			いわしの梅煮		

登別市学校給食センター(会和6年)

登別市学校給食センター(令和6年)											
A		火		水		本		金			
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名		
13 ごはん 🏂	小 中 645Kcal 737Kcal	14 (袋入り) た		15 ごはん 🏂	小 中 662Kcal 763Kcal	16 ごはん 🏂	小 中 638Kcal 724Kcal	17 ごはん 🎾	小 中 606Kcal 748Kcal		
もずく入り ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	美ら海もずく 冷凍豆腐■ 人参 長ねぎ 豚肉 だし昆 布■ 削り節■ 味噌■ 混 合削り節■	タンメン	豚肉 うずら卵■ キャベツ 人参 長ねぎ りょくとうもやし きくらげスライス■ 清湯スー ブ■ にんにく■ 塩ラーメ ン■ じゃがいも澱粉■ ばれいしょ パン粉(小麦・ ナロ) 合作 砂糖 ちち	際キムチ丼	豚肉 玉ねぎ 長ねぎ 白滝▽焼き竹輪■ キ ムチ▽ 清酒■ みり ん■ かつおエキス■ 上白糖■ 濃口醤油■ しょうが■ オニオンスラ	けんちん洋	鶏肉 笹がきごぼう 大根 人参 長ねぎ 蒲鉾スライス(魚肉・小 麦・大豆・卵)▽ 国産ぶなしめじ 水煮■ 冷凍豆腐■ 清酒■ 削り節■ だし昆布■ 濃口醤油 ■ みりん■		ベーコン(大豆・豚肉)▽ えのき茸 さやいんげん■ 人参 千切り竹の子水煮 ■ 清酒■ 薄口醤油■ 混合削り節■ だし昆布■ 天日塩■ こしょう白■		
発芽玄米入り 平つくね	鶏肉 バン粉(小麦) 粉末状大豆たん白(大豆) でん粉 玉ねぎ 豚脂(豚肉)発芽玄米 砂糖 食塩 酵母 エイス 香辛料 果糖ぶどう液糖 こいくちしょうゆ(小麦・大豆) 発酵調味料 カツオブシエキス(小麦・大豆) しょうゆ調味料(小麦・大豆)	のり塩ポテト	大豆)食塩 砂糖 あおのり 小麦粉 米粉 粉末状大豆たん白(大豆) ぶどう糖 植物油脂(大豆) 澱粉 揚げ油	105°(22) 31°		鯖の味噌煮	さば 澱粉 味噌(大豆) 砂糖 発酵調味料	チキン味噌カツ	鶏肉 みそ(大豆) 食塩 蛋白加水分解物(豚肉) パン粉(小麦・大豆) 小麦粉 米粉 澱粉 粉末状植物性蛋白(大豆) 香辛料 植物油脂(大豆) 揚げ油		
		コロッケ		17	さんま 醤油(小麦・大豆) 砂糖 みりん 生姜			らせ>			
和食の日				さんまうまか煮		昨年度まで毎週木曜日は、パンの日でしたが、 今年度よりごはんの日もあります。					
20 ごはん 🏂	695Kcal 790Kcal	21 (袋入り) 🏂	小 中 632Kcal 685Kcal	22 ごはん 🏂	小 中 588Kcal 716Kcal	23 スライスパン	小 中 673Kcal 695Kcal	24 ごはん 🏂	小 中 643Kcal 735Kcal		
いも団子汁	芋団子▽ 鶏肉 笹がき ごぼう 大根 人参 長 ねぎ 冷凍豆腐■ 混合 削り節■ だし昆布■ 薄口醤油■ 濃口醤油 ■ みりん■	山菜うどん	鶏肉 焼き竹輪■ 山菜 ミックスマ 人参 長ねぎ 混合削り節■ だし昆布■ みりん■ 薄口醤油■ 濃 口醤油■	豆腐となめこ の味噌汁	冷凍豆腐■ 冷凍刻み揚 げ■ なめこ■ 大根 長 ねぎ かつお削り節■ 混 合削り節■ だし昆布■ 味噌■ 人参	ミネストローネ	人参 ベーコン(豚肉・大豆) ▽ 国産ぶなしめじ水煮■ 玉ねぎ ダイスじゃがいもあ トマトダイスカット■ さやいん げん■ チキンコンソメ■ 天 日塩■ マカロニ■ にんにく	さつま汁	さつまいも 鶏肉 冷凍豆腐■ 人参 大根 つきこんにゃく▽ 長ねぎ かつお削り節■ だし昆 布■ 混合削り節■ 味噌■		
よくかんで 食べよう! サバカツ	鯖 パン粉(小麦・大豆)小 麦粉 バッターミックス(小 麦・大豆) 食塩 コショー	ちくわチーズの 磯辺揚げ	集肉すり身 植物油脂(大豆) 砂糖 粉末 状植物性たら白(大豆) 食塩 にほし調 味液 発酵調味料 プロセスチーズ(乳成 分) 小麦粉 でん粉 あおさ粉 卵白粉 (卵) 大豆が大豆) 全卵形(卵) 脱脂 粉乳(乳成分) 大豆油(大豆) 加エデン プン(小麦) 乳化剤(大豆) 揚げ油	ほたて貝柱 へフライ	ほたて貝柱 パン粉(小麦・大豆) 小麦粉 植物性たん白食塩 大豆粉(大豆) コーンスターチ 揚げ油	C C 07	■ パセリ■ こしょう白■ スープストック■ 鶏肉 プロセスチーズ(乳) チキンエキス(鶏肉) 塩こしょう(小麦・大豆) 卵白粉(卵) 調味料製剤 パン粉(小麦・大豆) パッターミックス でん粉(大豆) 食塩	若鶏のごま 照り焼き	鶏肉 バン粉(小麦・大豆) 粉末 状植物性蛋白(大豆) 植物油脂 ごま 醤油(大豆・小麦・ ぶどう糖 発酵調味料 チキンエ キス(小麦・大豆・鶏肉) 食豆 粉末ガラスーブ(小麦・大豆・豚 肉・鶏肉・ごま) 魚介エキス 酵母エキス 香料(乳・大豆)		
きんぴらごぼう	揚げ油 ごぼう 人参 砂糖 醤油(大豆・小麦) 発酵調味料 植物性油脂(ごま・大豆) 清酒 いりごま 食塩 昆布調味液 一味唐辛子 調味料(アミノ酸	ut s 早報 早報		たては北海道ぎょれんから 演提供してもらいました。	ースがつきます	チーズフライ ブルーベリー ジャム	ス でんが(人立) 良塩 コーンフラワー 揚げ油 食物繊維 ブルーベリー 砂糖	薬の花ふりかけ	ごま ざらめ糖 グラニュー糖塩 かつお削り節 菜花 濃口醤油(小麦・大豆) 焼きのり 大豆蛋白(大豆) たん白加水分解物(大豆)タピオカパール パン酵母 澱粉 粉あめ ぶどう糖 人参 抹茶		
27 ごはん 🏂	小 中 667Kcal 791Kcal	28 (袋入り) クラーメン	小 中 658Kcal 741Kcal	29 ごはん 🏂	小 中 612Kcal 705Kcal	30 ごはん	小 中 783Kcal 924Kcal	31 ごはん 🏂	小 中 656Kcal 744Kcal		
キムチ鍋	トック■ 豚肉 人参 長ねぎ 国産ぶなしめじ水煮■ 冷凍 ラの■ キムチマ スープス トック■ 清湯スープ■ 味噌 ラーメンスープ■ 清酒■ にんにく■ 白すりごま■	<i>⊱hi</i> ~∩	焼き豚(豚肉・小麦・大豆) ▽ うずら卵■ もやし 人 参 長ねぎ にんにく■ しょうが■ 豚骨ラーメン スープ■ 清湯スープ■	版	下内 冷凍豆腐■ 玉ねぎ イスじゃが芋■ つきこんにゃく▽ 長ねぎ 人参 笹がきごぼう かつお削り節■ 混合削り節■ だし昆布■ 味噌■ しょうが■		豚挽肉 牛挽肉 玉ねぎ オニオンダイス 人参 青 ピーマン ソテーオニオン ■ まめプラスミンチ■ ト マトピューレ■ バーモント カレーフレーク■ ディナー カレーフレーク■ ウス	ロ菜と 肉団子スープ	ミートボール (鶏肉・豚肉・ 大豆)マ 人参 長ねぎ 白菜 干し椎茸スライス ■ 緑豆春雨 ■ にんにく ■ 塩ラーメン ■ 濃口醤油 ■ しょうが ■ 清酒 ■ みり ん ■ こしょう白 ■ ごま油		
いか和嵐フライ	イガ ハン板(小麦・人豆) 小麦粉 バッターミックス (小麦・大豆) 醤油(大豆・ 小麦) みりん 砂糖 揚げ 油	豚骨ラーメン	**************************************	北海道産	ぶり 醤油(大豆・小麦) みりん 砂糖	ドライカレー	ターソース■脱脂粉乳■	小籠包	豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 豚脂(豚肉) 難消化性デキストリン たけのこ水煮 はるさめ 醤油(小麦・大豆)かきエキス調味料 砂糖 おろししょうが		
		きたあかりコロッケ	じゃがいも パン粉(小麦・乳・大豆) 小麦粉 果糖 ぶどう糖液糖 玉葱 牛肉食塩 ぶどう糖 揚げ油 小麦粉加工品(小麦)	ぶりの照り焼き		かぼちゃサラダ	かぼちゃ ドレッシング「食用植物油脂 鶏卵 醸造酢 食塩 砂糖 香辛料 ミルク風味シロップレモン果汁パウダー(小麦・卵・乳・大豆)】 砂糖 卵白粉末(卵) 乳たんぱく(乳)	22)	発酵調味料 植物油脂(ごま) 食塩 香辛料 小麦粉 小麦グルテン(小麦) でんぷん		