

## 10月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和7年)

A		火	登別市学校給賞センター(令和7年)			木			<b>金</b>						
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	
くお知らせ> ※牛乳は毎日つきます。 牛乳の代わりに緑茶がつ		(おしマーカ	について>	1 ごはん		را/ <b>599Kcal</b>	中 687Kcal	2		小 619Kcal	中 766Kcal	3	ごはん 🏂		中 21Kcal
※デザートの一部は、代替品を用意します。 ※オザートの一部は、代替品を用意します。 ※材料名横の( ) 内にアレルギー物質を表記していますが、原材料名と同じ名称の場合は省略しています。 ※めん類の同一製造ラインにおいて、卵・そば・大豆・ごまを含んだ食品を扱っています。 ※骨なし魚は使用していません。(魚には骨があります。) ※都合により、献立が一部変更になることがありますので、ご了承ください。		はしマークの日は、はしを使ったほうがよいおかずがある時につけています。はしをもってきてください。  ※年間・月間使用食材等一覧表は、給食センターのホームページをご覧ください。  ● 年間使用食品一覧表 ○ 月間調味料一覧表 ▽の加工品は別紙分析表 こちらから見ることができます→  2 飢餓をせつに (((()))  3 すべての人に 健康と福祉を		せんべい汁 さんまのレモン 醤油煮		せんべい■ 鶏肉 人参 ごぼう 長ねぎ 白菜 きのこミックス水 煮■ 混合削り節■ だし昆布 濃口醤油■ 清酒■		ナン		小麦粉 全料なたね油 砂		塩ちゃんこ鍋	鶏肉 焼き竹輪■ 冷凍刻み揚げ■ 人 ごぼう 長ねぎ 白 ぶなしめじ水煮■ 」 混合削り節■ だし! 清酒■ 塩ちゃんこ;	束 上白糖■ 昆布	
【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。 ■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。 ※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。						大/ 末 环烷	<b>5</b> 21.11/	キーマカレー		豚肉 豆プラ ピーマン 人 にんにく■ オン■ キ乳 デ スフレークレ ディナーカレ バーモ・	参 玉ねぎ ソテードオニ トダイスカット ミグラスソー ーフレーク■		鮭 玉ねぎ パン粉(豆) 植物油脂(乳成粉 加工でん粉(とう来) 豚コラーゲン(服上白糖 食塩 食用	t分)でん iもろこし由 豚肉) 油脂(パー	
<10月の平均栄養価>       エネルギー たんぱく質 脂質 塩分単位 kcal g g g の が学校 632 26.5 19.5 2.9       中学校 729 30.1 21.2 3.3						さんま 砂糖 みりん しょう油(大豆・小麦) レモン果汁 米でん粉 香辛料		ミニぶどうゼリー 【小学校2個】 【中学校3個】		ダイス 異性化液糖 還元水あめ 砂糖 グレープ濃縮果汁 果糖 ゲル化剤 酸味料 香料 ブドウ果皮色素		さけメンチカツマヨネーズ		ム、ヤシ由来)醸造酢砂糖・ぶどう糖果糖液糖ゼラチン 卵黄(卵) 卵黄粉末(卵) 卵白(卵) 香辛料小麦粉 植物性蛋白(大豆)ぶどう糖(とうもろこし由来)ベーキングパウダー 揚げ油	
6 ごはん 🏂	小 中 667Kcal 761Kcal	7 (袋入り) クラーメン クラーメン	小 中 556Kcal 616Kcal	8 ごはん	<b>*</b>	رار <b>598Kcal</b>	中 692Kcal	9	スライスパン	小 661Kcal	中 694Kcal	10	ごはん 🏂	را/ 676Kcal 76	中 89Kcal
白玉汁	白玉団子▽ 鶏肉 人参 白菜 長ねぎ たもぎ茸水煮■ ごぼう スープストック■ 混合削り節■ だし昆布 清酒■ みりん■ 濃口醤油■	•	豚肉 うずら卵■ キャベツ 人参 にんにく 長ねぎ もやし 塩ラーメン■ 清湯スープ■	じゃが芋とれの味噌		ダイスじゃか わかめ■ う 人参 冷凍 削り節■ た 混合削り節	長ねぎ 刻み揚げ■ ごし昆布	オニ	ニオンスープ	ベーコン(大 玉ねぎ ソテ オニオンスラ 人参 さやいにんにく モ たんにく こしょう白	ードオニオン ・イス ■ ・んげん ■ スープストック メ■	肉豆腐		豚肉 焼き竹輪■ / (大豆)▽ しらたきい もやし 長ねぎ 焼き かつおエキス■ 清 上白糖■ 濃口醤油	▽ 玉ねぎ き麩■ 酒■
 いわし蒲焼丼	いわし 発酵調味料 砂糖 醤油(小麦・大豆) 醤油ペースト(小麦・大豆)	塩お米ノーケン		にしん昆	布煮	にしん 砂糖 しょう油(大) みりん 米でレモン果汁	豆・小麦) ごん粉		マトソース・・キンカツ	鶏肉 おうしりんぱく かいま	白ワイン んご) 加水分解物(大 N麦・大豆) ・ ー ダー パン粉(小麦) 白(大豆)			じゃがいも 大豆 玉	わぎ
し、470/用がが 	オイスターエキス 加工デンプン(大豆) 砂糖 水あめ 粉あめ 食物繊維 青りんご濃 縮果汁(りんご)	黄桃	もも ざらめ糖 クエン酸 グラニュー糖	大根とツナの	<del>ナ</del> の	大根 砂糖混合ぶどう 糖果糖液糖 小松交 まぐろ油漬(大豆) 食塩 醸造酢 レモン! 汁 昆布だし 酸味料	(大豆) 酢 レモン果 ン 酸味料			醤油(小麦・大豆) 小麦粉 ぶどう糖 大豆粉(大豆) 植物油脂 なたね油 パーム油 澱粉 おろしにんにく こしょう 鶏卵 食用植物油脂(大豆・乳・卵) 卵黄 醸造酢(小		<i>೬</i> ೫5, ಜ್ಬುಕ	乾燥マッシュポテト 麦・大豆) 小麦粉 植物油脂(: 大豆油 とうもろこし油 とうもろこしでん粉	パン粉(小 大豆)	
まんまる剤ゼリー	まんまる月ゼリー ドロマイト ゲル化剤 クエン酸 香料 着色料			レモン風味	調味料(アミノ酸等)		た	まごサラダ		塩 砂糖 乳た 孝素(卵) カロ 大豆)			上白糖 食塩 香辛 カレ一粉 こしょう黒	料 揚げ油	



## 10月分予定献立表



				登別市学校給食	センター(令和7年)				
A A		火		7	k	木	<b>金</b>		
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 スポー	ーツの日	14 (袋入り) 🎮	Occitodi Cocitodi	15 ごはん 🏂	654Kcal 771Kcal	16   コッペパン   小 中   743Kcal 883Kcal	17  ごはん		
スポーツの日 ※必ず確認してください※		えんまラーメン	豚肉 人参 もやし 長ねぎ にんにく■ 閻魔ラーメンスープ■ 清湯スープ■ うずら卵■ 玉ねぎ	親学丼	鶏肉 人参 玉ねぎ 千切竹の子水煮■ オニオンスライス 凍結 全卵 かつおエキス■ 清酒■ みりん■ 上白糖■ 濃口醤油■	豚肉 ダイスじゃが芋■ 人参 玉ねぎ ソテードオニオン■ にんにく ぶどう酒赤■ デミグラスソースフレーク■ スープストック■ トマトケチャップ■ トマトケチャップ■ ウスターノス■ 脱脂粉乳■ いヤシフレーク■	鶏肉 冷凍豆腐■ ごぼう 大根 人参 長ねぎ ぶなしめじ水煮■ 清酒■ 削り節■ だし昆布 濃口醤油■ みりん■ 和食の日 ごぼう 人参 砂糖 醤油(大 豆・小麦) 醗酵調味料 植物		
食物アレルギーに不安がある方は、給食センターのホームページで成分表を必ず確認してください。 例1)魚の煮物には魚卵が残存している場合があります。				ごぼうサラダ	ごぼう 人参 ごま 砂糖 醤油(小麦・大豆)植物油脂(大豆) 食塩醸造酢 米粉発酵調味料 鶏卵	クリーム■ 鶏卵 フライドポテト 玉ねぎ プロセスチーズ(乳)	性油脂(ごま・大豆) 料理酒 白いりごま 食塩 昆布調味液 一味唐辛子 調味料(アミノ麻佐)		
がまり。 例2)サケやタラは、えびやかにを食べている場合 があります。		冷凍みかん	温州みかん		しいたけエキス 調味料(アミノ酸等)	アンサンブルエッグ (本) (和) (和) (和) (和) (和) (和) (和) (和) (和) (和	あじ 玉ねぎ キャベツ 粒状大豆たん白 (大豆) 粉末状大豆たん白(大豆) しょ うが しょうゆ(小麦・大豆) 全卵 粉末 しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 食塩 澱粉 パッター粉(小麦・大豆) パン粉(小麦・ 大豆) 揚げ油		
20 ごはん 🏂	小 中 620Kcal 708Kcal	21 (袋入り) たる	小 中 536Kcal 602Kcal	22 ごはん	小 中 727Kcal 861Kcal	23 スライスパン <sup>小 中</sup> 616Kcal 647Kcal	<b>24</b>   ごはん		
ガタタン(含多湯)	大根 人参 すいとん (小麦)▽ 竹の子水煮 ■ 豚肉 長ねぎ 凍結全卵 スープストック■ じゃが芋澱粉■ 塩ラーメン■ ごま油■	肉うどん	豚肉 ぼうれん草■ 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■		鶏肉 人参 玉ねぎさつまいも ソテードオニオン ■ ぶなしめじ水煮 ■ 脱脂 粉乳 ■ にんにく■ 牛乳 トマトケチャップ ■ ウスターソース ■ スープストック ■ デミグラスソースフレーク ■ バーモンドカレーフレーク ■ レトルトリんごピューレ ■ カレーパウダー ■	人参 ぶなしめじ水煮■ 玉ねぎトマトダイスカット■ さやいんげん ■ ダイスしゃが芋■ ベーコン(豚肉・大豆) ▽ 天日塩■ チキンコンソメ■ にんにく■ バセリ■ マカロニ(小麦) ▽こしょう白■ スープストック■  鶏肉 玉ねぎ ベースト状植物性蛋白(小麦・大豆) パン粉(乳・小麦・大豆) 豚脂(豚肉) 粒状植物性蛋白(大豆) 調味料(アミノ酸) マーガリン 醤油(小麦・大豆) 牛	がんも(大豆)▽ さつま揚げ▽ うずら卵■ 大根 人参 ねじりこんにゃく■ しょうが■ 清酒■ みりん■ 上白糖■ 味噌■ 豆みそ■ 濃口醤油 ■ かつおエキス■		
岩鶏のごま照り焼き	粉末状植物性蛋白(大豆) 植物油脂 ごま 醤油(大豆・ 小麦) 砂糖 ぶどう糖 発酵 調味料 チキンエキス(小麦・ 大豆・鶏肉) 食塩 粉末ガラ スープ(小麦・介エキス 酵母 エキス 香料(乳・大豆)	もちいなり	餅粉 油揚げ(大豆) 醤油(小麦・大豆) 上白糖でん粉(トウモロコシ) 発酵調味料ドロマイト 食塩カツオブシエキス 昆布エキス 酵母エキス(小麦)	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 玉ねぎ 砂糖 マスタード(りんご) 食塩 酵素(大豆) 食品素材(鮭) 調味料(アミノ酸)	(ペーパン 音画(小天皇) 食塩 ウス ウス (大皇) キャス (大皇) 作成 (大皇) 食塩 ウス (大皇・りんご) トマトケチャップ しょうが 砂糖 香ギ (大皇) 変どう籍 乾燥卵白(卵) 水あめ 清酒 チキンエキス(鶏肉) 食物繊維 ブルーベリー ジャム 砂糖	第内 小麦粉 でん粉(小麦) 醤油(小麦・大豆) 砂糖 大豆油 食塩 香辛料 チキンミートパウダー(鶏肉) 加工でん粉 調味料(アミノ酸 等) 揚げ油(大豆)		
27 ごはん 🏂	小 中 609Kcal 692Kcal	28 (袋入り) クラーメングラーメングラーメングラーメングラーメングラー		29 ごはん 🏂	小 中 646Kcal 773Kcal	<b>30</b>	31 ごはん 🏂 🥠 中 633Kcal 721Kcal		
豆腐となめこの 味噌汁	冷凍豆腐■ なめこ水 煮■ 長ねぎ 人参 冷凍刻み揚げ■ 削り節■ 大根 だし昆布 混合削り節■ 味噌■	ちゃんぽん	豚肉 うずら卵■ ちゃんぽん蒲鉾▽ キャベツ 人参 長ねぎ もやし きくらげ■ にんにく■ スープストック■ 清酒 ■ しょうが■ 豚骨ラーメン■	麻婆豆腐	冷凍豆腐■ 豚肉さやいんげん■ 長ねぎしょうが■ にんにく■ 味噌■ 濃口醤油 オイスターソー 上白糖 ■ じゃが芋澱粉■ 豆板醤 ■ 清湯スープ■ ごま油■	小麦粉 上白糖 イースト 小麦グルテン ショートニング 食塩 ベーコン(豚肉・大豆)マ クリームコーンレトルト■ スイートコーン 人参 玉葱 ダイスじゃが芋■ 牛乳 むき枝豆	ミートボール(鶏肉・小麦・大豆)▽ 人参 長ねぎ 白菜 コープ 人参 長ねぎ 白菜 コープ (乳の)▽ 人参 (乳の)▽ (		
さば塩 カレー焼き	さば 食塩 カレー粉	南シュウマイ 【小学校2個】 【中学校3個】	豚肉 玉ねぎ パン粉(小麦) でん粉 しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス(豚肉) 香辛料 小麦粉 還元水あめ		春雨 小松菜 赤ピーマンたけのこ水煮 植物油脂(ごま 大豆) 牛肉 砂糖 オイスターソース コチュジャン(小麦) チキンエキス(鶏肉) ごま 食塩 ポークエキス(豚肉) 酵母エキス調味料(小麦 大豆) 魚介エキス 酵母エキス 黒こしょう	チキンコンソメ■ 脱脂粉乳■ コーンクリームスープ■ 鶏肉 発酵調味料 醤油(小麦・大豆) トゥ糖	かぼちゃ パン粉(小麦・大豆) 乾燥マッシュポテト 玉ねぎ 植物油脂 脱脂粉乳(乳) 微粉パン粉(小麦・大豆) 米粉 砂糖 小麦粉 食塩 <b>南瓜コロッケ</b> 揚げ油		