



令和6年1月 学校給食予定献立表(中学校) 牛乳は、毎日つきます

<p>月</p>	<p>火</p>	<p>水</p>	<p>木</p>	<p>金</p>	
<p>こんげつ とうべつさん しょくざい</p> <h2 style="text-align: center;">今月の当別産食材</h2>		<h2 style="text-align: center;">学校給食週間って知ってる?</h2> <p style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px;">1月24~30日は給食週間です</p> <p style="font-size: small;">昭和21年12月24日から学校給食が始まりました。学校が冬休みなので、1ヵ月おくれの1月24日が「給食記念日」になりました。</p>		 <p style="font-size: x-small;">昭和20年、今から65年くらい前、日本は戦争が終わったばかりで、食料が不足し、みんなおなかをすかせていました。</p>	
 <p>ごはん (ななつぼし) ※新米に変わってます!</p>		 <p>もやし</p>		 <p>ぶたにく (浅野農場さん)</p>	
 <p>豆乳 (つじの蔵)</p>		 <p>大豆</p>		 <p>じゃがいも (大塚農場さん)</p>	

<p>23日のイチゴジャムは、「豆乳プリン」につけて食べるのもおすすめです!</p> 	16	<p style="text-align: center;">チョコチップパン</p> <p style="text-align: center;">マカロニのクリーム煮</p> <p style="font-size: x-small;">マカロニ・豚肉・玉葱・じゃが芋・人参 コーン・バター・牛乳・生クリーム</p> <p style="text-align: center;">小松菜和風サラダ</p> <p style="font-size: x-small;">小松菜・きゃべつ・大根・人参・ツナ・和風ドレッシング</p> <p style="text-align: center;">みかん(代替~セリー)</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">838/30.1/27.2/2</p>	17	<p style="text-align: center;">ごはん</p> <p style="text-align: center;">お雑煮</p> <p style="font-size: x-small;">もち・白玉餅・鶏肉・大根・人参 ごぼう・小松菜・干椎茸</p> <p style="text-align: center;">かにシューマイ</p> <p style="font-size: x-small;">魚すり身・かに・豆腐・玉葱・卵白 かに風味かまぼこ・パン粉(卵なし)</p> <p style="text-align: center;">じゃが芋きんぴら</p> <p style="font-size: x-small;">豚挽肉・大豆ミート・じゃが芋・人参 青ピーマン・ごま油・とうがらし・ごま</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">827/27.9/19.2/3</p>	18	<p style="text-align: center;">焼きうどん</p> <p style="font-size: x-small;">うどん・豚肉・竹輪・玉葱・もやし きゃべつ・人参・しめじ</p> <p style="text-align: center;">きなこ揚げパン</p> <p style="font-size: x-small;">胚芽ロール(卵)・きな粉・菜種油</p> <p style="text-align: center;">白菜塩サラダ</p> <p style="font-size: x-small;">白菜・胡瓜・人参・コーン・香味塩ドレッシング</p> <p style="text-align: center;">紅芋チップス</p> <p style="font-size: x-small;">さつま芋</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">591/23.4/18.8/3.8</p>	19	<p style="text-align: center;">ごはん</p> <p style="text-align: center;">さつま汁</p> <p style="font-size: x-small;">鶏肉・豆腐・さつま芋・大根・人参 長葱・ごぼう・こんにゃく</p> <p style="text-align: center;">鮭チーズカツ</p> <p style="font-size: x-small;">鮭・チーズ・玉葱 パン粉(卵なし)・菜種油</p> <p style="text-align: center;">人参しりしり</p> <p style="font-size: x-small;">人参・卵・ツナ</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">867/31.3/27.5/3.3</p>
--	----	---	----	---	----	---	----	---

※ 1月24日~30日は、『全国学校給食週間』です。北海道のご当地料理を出します! ★印がその料理です。

22	<p style="text-align: center;">ごはん</p> <p style="text-align: center;">冬野菜の味噌汁</p> <p style="font-size: x-small;">白菜・大根・人参・ごぼう</p> <p style="text-align: center;">たれ付きミートボール</p> <p style="font-size: x-small;">豚肉・鶏肉・玉葱 パン粉(卵なし)・生姜</p> <p style="text-align: center;">ひじきと大豆の炒め煮</p> <p style="font-size: x-small;">ひじき・豚肉・大豆 人参・油揚げ</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">726/29.9/22/2.6</p>	23	<p style="text-align: center;">コッパパン</p> <p style="text-align: center;">ABCスープ</p> <p style="font-size: x-small;">マカロニ・豚肉・白菜・玉葱 人参・にんにく</p> <p style="text-align: center;">野菜ミートソース</p> <p style="font-size: x-small;">鶏挽肉・豚挽肉・大豆ミート・玉葱 人参・えだまめ・パン粉(卵なし)・バター</p> <p style="text-align: center;">豆乳プリン</p> <p style="font-size: x-small;">牛乳・豆乳</p> <p style="text-align: center;">いちごジャム</p> <p style="font-size: x-small;">いちご・水あめ</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">714/30.9/24.2/4.5</p>	24	<p style="text-align: center;">もんべつ</p> <p style="text-align: center;">★紋別ホワイトカレー(ごはん)</p> <p style="font-size: x-small;">豚肉・玉葱・じゃが芋・人参 生姜・にんにく・バター・牛乳 生クリーム・ホワイトカレーウ</p> <p style="text-align: center;">和風サラダ</p> <p style="font-size: x-small;">きゃべつ・人参・えだまめ・和風ドレッシング</p> <p style="text-align: center;">フルーツ白玉</p> <p style="font-size: x-small;">ミックスフルーツ(黄桃・みかん パイ)・白玉餅</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">771/22.7/20/2.3</p>	25	<p style="text-align: center;">おたる</p> <p style="text-align: center;">★小樽あんかけ焼きそば</p> <p style="font-size: x-small;">油めん・豚肉・えび・いか・あさり 白菜・もやし・チンゲン菜・人参 きくらげ・ごま油・でん粉</p> <p style="text-align: center;">かぼちゃコロッケ</p> <p style="font-size: x-small;">南瓜・玉葱・じゃが芋 パン粉(卵なし)・菜種油</p> <p style="text-align: center;">ごぼうサラダ</p> <p style="font-size: x-small;">ごぼう・人参・コーン マヨネーズ・ごま</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">843/27.7/30.3/4.3</p>	26	<p style="text-align: center;">いしかり</p> <p style="text-align: center;">かき玉汁</p> <p style="font-size: x-small;">卵・玉葱・小松菜 白菜・えのき茸</p> <p style="text-align: center;">★鮭のちゃんちゃん焼き</p> <p style="font-size: x-small;">鮭・玉葱・人参・しめじ もやし・バター</p> <p style="text-align: center;">りんご(代替~セリー)</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">756/33.5/16.5/3.7</p>
----	---	----	--	----	--	----	--	----	--

29	<p style="text-align: center;">なよろ</p> <p style="text-align: center;">ごはん</p> <p style="text-align: center;">もずくスープ</p> <p style="font-size: x-small;">もずく・蒸しかまぼこ・小松菜・長葱・人参</p> <p style="text-align: center;">★名寄煮込みジンギスカン</p> <p style="font-size: x-small;">豚肉・玉葱・うどん・きゃべつ・人参 青ピーマン・りんご・生姜・にんにく</p> <p style="text-align: center;">大根サラダ</p> <p style="font-size: x-small;">大根・胡瓜・コーン ごま油・ごま</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">675/26.1/13.6/4.7</p>	30	<p style="text-align: center;">はこだて</p> <p style="text-align: center;">★函館甘だれチキンバーガー</p> <p style="text-align: center;">ごまパン</p> <p style="font-size: x-small;">甘だれチキン(鶏肉・でん粉・菜種油) グリーンサラダ(きゃべつ・胡瓜 マヨネーズ・すりごま)</p> <p style="text-align: center;">トマトと卵のスープ</p> <p style="font-size: x-small;">豚肉・卵・トマト缶・玉葱 白菜・長葱・でん粉</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">822/40.6/33.4/3.9</p>	31	<p style="text-align: center;">どん</p> <p style="text-align: center;">ソースメンチカツ丼(ごはん)</p> <p style="font-size: x-small;">メンチカツ(鶏肉・豚肉・玉葱 パン粉(卵なし)・きゃべつ・菜種油)</p> <p style="text-align: center;">じゃが芋の味噌汁</p> <p style="font-size: x-small;">じゃが芋・玉葱 人参・長葱</p> <p style="text-align: center;">おかかサラダ</p> <p style="font-size: x-small;">大根・人参・胡瓜・かつお節 ごま油・ごま</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">778/26.8/20.6/3.5</p>	<p style="text-align: center;">いろいろな町のおいしい味を発見しよう!!</p> <p style="text-align: center;">当別町から一番遠いまちの料理はいつかな?</p> <div style="text-align: center;">  </div>	
----	--	----	---	----	---	--	--

★献立の下の数字は中学生のエネルギー/たんぱく質/脂質/塩分の量です
 ☆都合により献立の一部が変更する場合があります
 ☆魚には骨がある場合があります おはしで確認して食べましょう
 ☆今月の給食費口座振替日は、**1月31日(水)**です!

◆お知らせ◆
 ○卵・ナッツ類が含まれているものに関しては、材料の欄に記載しています
 ○この献立表には、加工品と調味料の一部に含まれるアレルギー物質について表示されていません。詳しくは給食センターまでお問い合わせください

忘れていませんか? 皆さんからの給食費でお子さんが食べている給食を作っています。
 未納があると献立に影響が出てしまいます。忘れず給食費の納入をお願いします!
 事前に残高確認をお願いします。引落口座が不明な場合は、給食センターまでお問い合わせください。