



献立表は本別町のホームページから見れます

予定献立表（材料の都合上献立を変更することがあります。また、高校にも同様の献立表を配布していますが、高校は牛乳はつぎませんでご了承願います。）

小学校、中学校、高校用

月	火	水	木	金
3 ご飯 牛乳 豚肉の生姜焼き キャベツのごま和え 若竹味噌汁	4 小豆パン 牛乳 南瓜コロッケ ブロッコリーのサラダ 大根スープ	5 ご飯 牛乳 赤魚の照り焼き ほうれん草と白菜のお浸し 豚汁	6 パンキンカレー 牛乳 フルーツのヨーグルト和え	7 塩焼きそば 牛乳 しょうるんぼう 小龍包 もやしのスープ
ご飯、砂糖、ごま	パン、砂糖、油、でん粉、マヨネーズ、パン粉、小麦粉	ご飯、砂糖、じゃがいも、油	ご飯、はと麦、砂糖、油、じゃがいも	中華めん、油、春雨、砂糖、でん粉
牛乳、豚肉、わかめ、油揚げ、焼き竹輪、味噌	牛乳、豚肉、ハム、チーズ	牛乳、赤魚、豚肉、豆腐、味噌、かつお節	牛乳、豚肉、ヨーグルト	牛乳、豚肉、いか、えび
キャベツ、きゅうり、長ねぎ、たけのこ	小松菜、ブロッコリー、大根、人参、南瓜、玉ねぎ	ごぼう、人参、長ねぎ、大根、白菜、ほうれん草、玉ねぎ、こんにゃく	玉ねぎ、人参、南瓜、みかん、パイナップル	玉ねぎ、白菜、もやし、にら、人参、長ねぎ、チンゲン菜、キャベツ、竹の子、椎茸
10 体育の日	11 ごまパン 牛乳 デミグラスハンバーグ シーフードサラダ じゃがいものつぶつぶスープ	12 ご飯 牛乳 ぶりの塩焼き 大豆の磯煮 味噌汁(小松菜)	13 ご飯 牛乳 ブルコギ もやしのサラダ 春雨スープ	14 パペロンチーノ 牛乳 ミートボールスープ 豆乳プリン
	パン、じゃがいも、でん粉、砂糖	ご飯、砂糖、油	ご飯、砂糖、春雨、油	スパゲティ、油、砂糖、パン粉、でん粉
	牛乳、豚肉、鶏肉、卵、えび、かに、いか、大豆水煮、茎わかめ	牛乳、鶏肉、ぶり、油揚げ、大豆水煮、ひじき、高野豆腐、味噌	牛乳、豚肉	牛乳、豚肉、鶏肉、ベーコン、豆乳
	きゅうり、玉ねぎ、人参、グリーンピース、トマト	ごぼう、人参、小松菜、こんにゃく	玉ねぎ、ほうれん草、にら、もやし、チンゲン菜、人参、長ねぎ	玉ねぎ、にんにく、人参、チンゲン菜、椎茸、ほうれん草
17 きのご飯 牛乳 厚焼き玉子 からし和え いもだんご汁	18 クロワッサン 牛乳 クリスピーチキン 玉ねぎとえびのサラダ かぼちゃのクリームシチュー	19 ご飯 牛乳 さんまの味噌煮 白菜といんげんのごま和え すまし汁(ぶなしめじ、豆腐)	20 親子丼 牛乳 茎わかめサラダ 味噌汁(大根)	21 広東麺 牛乳 キャベツ餃子
ご飯、砂糖、ごま、じゃがいも	パン、じゃがいも、油、小麦粉、でん粉	ご飯、砂糖、ごま	ご飯、砂糖	ラーメン、油、砂糖、でん粉、小麦粉
牛乳、鶏肉、卵	牛乳、鶏肉、えび	牛乳、さんま、豆腐、味噌	牛乳、鶏肉、卵、つと巻き、茎わかめ、味噌	牛乳、豚肉、うすら卵、えび
エリンギ、椎茸、人参、白菜、ぶなしめじ、もやし、絹さや、長ねぎ、ほうれん草	きゅうり、人参、玉ねぎ、南瓜、グリーンピース、にんにく	いんげん、人参、白菜、みつば、ぶなしめじ	きゅうり、玉ねぎ、長ねぎ、小松菜、人参、大根、椎茸、みつば	玉ねぎ、人参、白菜、長ねぎ、椎茸、キャベツ、にら、生姜、にんにく
24 ご飯 牛乳 酢豚 春雨サラダ わかめスープ	25 チョコチップパン 牛乳 ハムカツ マカロニサラダ レタスのコンソメスープ	26 ご飯 牛乳 いわしのみぞれ煮 切干大根のハリハリ漬け 肉じゃが	27 元氣くんキーマカレー 牛乳 コーンサラダ	28 五目うどん 牛乳 大学いも 三色ゼリー
ご飯、砂糖、春雨、油、でん粉、ごま	パン、マカロニ、油、砂糖、マヨネーズ、パン粉	ご飯、砂糖、じゃがいも、油、でん粉	ご飯、砂糖、油、マヨネーズ	うどん、砂糖
牛乳、豚肉、わかめ	牛乳、豚肉、鶏肉、ハム	牛乳、豚肉、いわし	牛乳、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆水煮	牛乳、鶏肉、油揚げ、つと巻き
きゅうり、ピーマン、玉ねぎ、長ねぎ、人参	きゅうり、レタス、玉ねぎ、人参	いんげん、人参、玉ねぎ、しらたき、切干大根、大根	キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、トマト、人参、ピーマン、コーン	玉ねぎ、人参、長ねぎ、ほうれん草、椎茸、みかん、さつまいも

31	ハロウィン給食
キャロットピラフ 牛乳 チキンのレモンバジル焼き シーザーサラダ オニオングラタンスープ パンキンハロア	
ご飯、パン粉、小麦粉、バター、砂糖	体温や働く力
牛乳、鶏肉、チーズ、豆乳	からだを作る
いんげん、玉ねぎ、人参、きゅうり、レタス、レモン、南瓜、ぶなしめじ	調子を整える

本別町産の良さを知ろう

9月から本別町産の野菜を使用しています。使用している野菜は、**じゃがいも、玉ねぎ、ごぼう、大根、南瓜**です。この他にも、大豆水煮や豆腐などの豆製品や味噌、醤油などの調味料も本別町産を使用しています。本別町産の良さは、生産している人が近くにいるので、生産者の「顔が見える」「話ができる」などの良い点があります。本別町産の食材をぜひ味わってください。

レッドムーン

9月6日のマセドアンサラダと13日のジャーマンボテトに使用したじゃがいもはいつも使用しているメークインや男爵などのじゃがいもとは違う品種で、「**レッドムーン**」というじゃがいもでした。レッドムーンは、見た目はさつまいもに似ていて味は、とても甘いじゃがいもです。このレッドムーンも本別町の生産者が作ったじゃがいもです。