



# 献立表



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、高校は牛乳はつきませんのでご了承願います。）

小学校、中学校、高校用

| 月  | 火   | 水   | 木   | 金  |
|--|---|---|---|--|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center; font-size: 24px; margin: 0;">ふるさと給食</p> <p style="font-size: 10px; margin-top: 5px;">11月17日は年に一度のふるさと給食の日です。一昨年はご飯の日、昨年はパンの日をテーマとし、今年は麺の日のメニューとなっています。<br/>メニューは、「黒豆味噌ラーメン・本別野菜の中華ちまき・本別豆乳杏仁豆腐」です。本別町の食材をふんだんに使って、本別ならではの忘れられない給食を給食センター一同で提供したいと考えております。<br/>11月はふるさと給食が実施されるため、今月の元氣くんの日はありません。また、11月7日の「マセドアンサラダ」と11月30日「シーフードカレー」に使われるじゃがいもは「レッドムーン」という品種のじゃがいもを使用しています。見た目はさつまいもに似ていて、味はとて甘いのです。このレッドムーンも本別町産のじゃがいもです。本別町産の食材をぜひ味わってください！</p> </div> | <p>1</p> <p>ご飯<br/>牛乳<br/>かれいの唐揚げ<br/>ゆで豚の和風サラダ<br/>味噌汁（えのき）</p>  | <p>2</p> <p>かわりびピンハ丼<br/>牛乳<br/>ワンタンスープ</p>   | <p>3</p> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 24px; margin: 0;">文化の日</p> </div>   |  |
|  | <p>6</p> <p>わかめご飯<br/>牛乳<br/>揚げだし豆腐<br/>ほうれん草ともやしのお浸し<br/>味噌汁（南瓜）</p>   | <p>7</p> <p>小豆パン<br/>牛乳<br/>キャベツメンチカツ<br/>マセドアンサラダ<br/>レタスと卵のスープ</p>  | <p>8</p> <p>ご飯<br/>牛乳<br/>さばの味噌煮<br/>白菜といんげんのごま和え<br/>さわらび汁<br/>沢煮焼</p>   | <p>9</p> <p>ご飯<br/>牛乳<br/>チンジャオロースー<br/>青椒肉絲<br/>春巻き<br/>もやしのスープ</p>   |
| <p>13</p> <p>ご飯<br/>牛乳<br/>和風おろしハンバーグ<br/>五目きんぴら<br/>味噌汁（白菜）</p>   | <p>14</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: 8px;">       ごまパンの丸割りにグラタン<br/>コロッセをはさんで食べます。     </div> <p>グラココロバーガー<br/>牛乳<br/>野菜サラダ<br/>ミネストローネ</p>  | <p>15</p> <p>ご飯<br/>牛乳<br/>ほっけの塩焼き<br/>白和え<br/>味噌汁（じゃがいも）</p>   | <p>16</p> <p>ハヤシライス<br/>牛乳<br/>三色ゼリー</p>  | <p>17</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: 12px; text-align: center;">       ふるさと給食     </div> <p>黒豆味噌ラーメン<br/>牛乳<br/>本別野菜の中華ちまき<br/>本別豆乳杏仁豆腐 </p>  |
| <p>20</p> <p>豚丼<br/>牛乳<br/>味噌汁（なめこ）</p>  | <p>21</p> <p>ベビーパン<br/>牛乳<br/>肉団子（1人2個）<br/>ハムのマリネサラダ<br/>クリームシチュー</p>  | <p>22</p> <p>ご飯<br/>牛乳<br/>サーモンフライ<br/>チョレギサラダ<br/>つみれ汁</p>   | <p>23</p> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 24px; margin: 0;">勤労感謝の日</p> </div>  | <p>24</p> <p>スパゲティナポリタン<br/>牛乳<br/>ハッシュポテト<br/>ほうれん草とベーコンのミルクスープ</p>   |
| <p>27</p> <p>ご飯<br/>牛乳<br/>焼きつくね<br/>荳わかめサラダ<br/>石狩鍋</p>   | <p>28</p> <p>チョコチップパン<br/>牛乳<br/>チキンのレモンバジル焼き<br/>かぼちゃのサラダ<br/>大根スープ</p>  | <p>29</p> <p>きのこご飯<br/>牛乳<br/>厚焼き玉子<br/>からし和え<br/>若竹味噌汁</p>   | <p>30</p> <p>シーフードカレー<br/>牛乳<br/>フルーツのヨーグルト和え</p>   | <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 24px; margin: 0;">11月</p> </div>  |
| <p>ご飯、油、砂糖</p> <p>牛乳、鶏肉、豆腐、鮭、荳わかめ、味噌</p> <p>キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、人参、長ねぎ、ぶなしめじ、れんこん、つきこんにゃく</p>  | <p>パン、油、砂糖、小麦粉、パン粉、マカロニ</p> <p>牛乳、ハム、ベーコン、大福豆水煮、味噌</p> <p>キャベツ、きゅうり、トマト、玉ねぎ、人参、パセリ</p> <p>パン、油、砂糖、小麦粉、パン粉、じゃがいも</p> <p>牛乳、豚肉、鶏肉、ハム</p> <p>きゅうり、ブロッコリー、玉ねぎ、レタス、人参</p> <p>パン、油、でん粉、マヨネーズ</p> <p>牛乳、鶏肉、豚肉</p> <p>枝豆、小松菜、玉ねぎ、南瓜、大根、人参、レモン果汁</p> | <p>ご飯、砂糖、ごま、小麦粉、パン粉、でん粉</p> <p>牛乳、鮭、魚肉、わかめ</p> <p>キャベツ、人参、みつば、玉ねぎ、枝豆、椎茸</p> <p>ご飯、砂糖、ごま</p> <p>牛乳、油揚げ、卵、わかめ、味噌</p> <p>人参、白菜、ほうれん草、もやし、長ねぎ、絹さや、干し椎茸、エリンギ、ぶなしめじ、竹の子</p> | <p>ご飯、油、じゃがいも</p> <p>牛乳、豚肉</p> <p>玉ねぎ、トマト、人参、みかん</p> <p>ご飯、油、砂糖、ごま</p> <p>牛乳、鶏肉、大豆水煮、味噌</p> <p>牛乳、豚肉</p> <p>玉ねぎ、人参、人参、もやし、長ねぎ、竹の子、生姜、にんにく、干し椎茸、みかん、パイン</p> <p>ご飯、油、砂糖、ごま</p> <p>牛乳、豚肉、ベーコン</p> <p>玉ねぎ、人参、人参、もやし、長ねぎ、竹の子、生姜、にんにく、干し椎茸、みかん、パイン</p> <p>ご飯、油、砂糖、じゃがいも、はと麦</p> <p>牛乳、えび、いか、ホタテ、ヨーグルト</p> <p>玉ねぎ、人参、みかん、パイン</p> | <p>うどん、油、砂糖、でん粉、じゃがいも、小麦粉、パン粉</p> <p>牛乳、鶏肉、油揚げ、つと巻き、魚肉</p> <p>玉ねぎ、長ねぎ、人参、椎茸、いんげん</p> <p>黒豆味噌ラーメン<br/>牛乳<br/>本別野菜の中華ちまき<br/>本別豆乳杏仁豆腐 </p> <p>ラーメン、ご飯、もち米、油、砂糖、ごま</p> <p>牛乳、豚肉、豆腐、豆腐、小桜えび、味噌、小豆、寒天</p> <p>キャベツ、大根、玉ねぎ、人参、もやし、長ねぎ、竹の子、生姜、にんにく、干し椎茸、みかん、パイン</p> <p>スパゲティナポリタン<br/>牛乳<br/>ハッシュポテト<br/>ほうれん草とベーコンのミルクスープ</p> <p>スパゲッティ、油、じゃがいも</p> <p>牛乳、豚肉、ベーコン</p> <p>玉ねぎ、人参、人参、もやし、長ねぎ、竹の子、生姜、にんにく、干し椎茸、みかん、パイン</p> <p>体温や働く力</p> <p>からだを作る</p> <p>調子を整える</p> |