



献立表



小学校、中学校、高校用

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。）

月	火	水	木	金
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <h2 style="text-align: center;">☆☆入学・進級おめでとうございます☆☆</h2> <p>ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新学期がはじまります。 学校給食は、もともとは児童・生徒の栄養補給を目標として始まりました。その後、子どもたちの心身の健全な発達に教育上の役割が認められ、給食も教育活動の一環として定着しました。 子どもたちの健やかな成長のため、適切なエネルギーや栄養バランスを考え、地元の食材を積極的に活用し、安心・安全でおいしい給食を提供していきます。ご家庭でもぜひ、お子さんと給食を話題のひとつにしてくださいと嬉しいです。</p> </div> <div style="width: 45%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <h3 style="text-align: center;">元気くんの日</h3> <p>本別町の給食では、月に一度「元気くんの日」を設けています。本別町の特産品であり、栄養も豊富な豆を子どもたちに食べてほしい、親しみを感じてほしいという思いから、毎月豆を使った献立を組み込んでいます。（豆以外の地場産物を使用することもあります） 今月の元気くんの日は20日（水）で「元気くんご飯」が登場します。大豆が入った自慢の炊き込みご飯です。お楽しみに♪</p> </div> </div>				
<h2 style="text-align: center;">☆☆新年度の給食が始まります☆☆</h2> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;"> </div>				
7	8	9	10	11
ご飯 牛乳 焼きつくね 五目きんぴら みそ汁（油揚げ）	ペペロンチーノ 牛乳 ハッシュドポテト 玉子スープ	ご飯、ごま	スバゲティ、じゃがいも、ごま	鶏肉、豚肉、大豆、油揚げ、牛乳
12	13	14	15	16
コッペパン 牛乳 ポークチャップ コールスローサラダ コンソメスープ（玉ねぎ）	ご飯 牛乳 たららの甘酢あんかけ ゆかり和え みそ汁（豆腐）	チキンカレー 牛乳 コーンサラダ お祝いクレープ	みそラーメン 牛乳 焼きぎょうざ（1人2個）	ベーコン、鶏卵、牛乳
17	18	19	20	21
ご飯、ごま	コッペパン	ご飯	ご飯、はと麦、じゃがいも、クレープ	ラーメン、ごま
鶏卵、豚肉、牛乳	ベーコン、ハム、豚肉、牛乳	豆腐、かつお節、真だら、牛乳	鶏肉、牛乳	豚肉、鶏肉、牛乳
キャベツ、ピーマン、しいたけ、ごぼう、玉ねぎ、三つ葉、大根、大根葉、にんじん	エリンギ、玉ねぎ、ピーマン、キャベツ、にんじん、しいたけ、きゅうり、コーン	玉ねぎ、ピーマン、にんじん、ほうれん草、白菜、長ねぎ	キャベツ、にんじん、玉ねぎ、きゅうり、コーン、いちご	玉ねぎ、にんじん、もやし、チンゲン菜、長ねぎ、にら、キャベツ
22	23	24	25	26
ご飯 牛乳 豆腐ハンバーグ 根菜のココロ炒め すまし汁（花麩）	小豆パン 牛乳 かぼちゃのリングコロッケ オーロラサラダ コンソメスープ（ぶなしめじ）	元気くんご飯 ほっけの照り焼き なめたけ和え ごまみそ汁	ご飯 牛乳 唐揚げ 切り干し大根の炒め煮 みそ汁（玉ねぎ）	五目うどん 牛乳 もちいなり
ご飯、じゃがいも、花麩	小豆パン、じゃがいも	ご飯、じゃがいも、ごま	ご飯、ごま	うどん
鶏肉、ウインナー、豆腐、牛乳	ハム、牛乳	かつお節、豚肉、ひじき、昆布、ほっけ、大豆、油揚げ、牛乳	さつま揚げ、豚肉、鶏肉、牛乳	鶏肉、牛乳
大根、三つ葉、にんじん、しいたけ、玉ねぎ、コーン、グリーンピース	キャベツ、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、ぶなしめじ、かぼちゃ	ごぼう、にんじん、絹さや、大根、白菜、長ねぎ、えのき茸、ほうれん草	玉ねぎ、長ねぎ、にんじん、切り干し大根	小松菜、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん
27	28	29	30	31
ご飯 牛乳 豚の角煮 ブロッコリーのおかか和え みそ汁（もやし）	黒糖パン 牛乳 パジルチキン フレンチサラダ コーンポタージュ	ご飯 牛乳 さばのみそ煮 大根サラダ すまし汁（豆麩、つと）	かわりびびんバ丼 牛乳 焼売（1人2個） わかめスープ	
ご飯、ごま	黒糖パン	ご飯、豆麩	ご飯、ごま	
かつお節、小桜えび、豚肉、牛乳	鶏肉、牛乳	さば、つと巻き、牛乳	わかめ、牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳	
大根、ブロッコリー、チンゲン菜、長ねぎ、にんじん、もやし	キャベツ、にんじん、きゅうり、玉ねぎ、コーン	きゅうり、長ねぎ、大根、にんじん	にんじん、長ねぎ、玉ねぎ、ほうれん草、もやし、切り干し大根、グリーンピース	



体温や働く力
からだを作る
調子を整える

体温や働く力
からだを作る
調子を整える

体温や働く力
からだを作る
調子を整える

体温や働く力
からだを作る
調子を整える

体温や働く力
からだを作る
調子を整える