# 10月のよているんだて



給食費口座振替日:10月25日(水)

斜里町学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	1 682 / 797 kcal	<b>2</b> 619 / 751 kcal	<b>3</b> 636 / 771 kcal	4 616 / 708 kcal
★ がついている料理は	 ごはん	★ 斜里産春よ恋コッペパン	ー	ごはん
しゃり きんしょくざい しょう 斜里産食材を使用	★ わかめスープ	★ ブラウンシチュー	★ 五首うどん	★ ねぎ塩豚丼
しています。	★ ヤンニョムポーク	でもく やまい にくだんご 五目野菜肉団子	★ じゃがいものそぼろ煮	★ 味噌汁
	たたききゅうり	★ 野菜サラダ		************************************
。 「 <b>太字</b> 」は	牛乳 油揚げ わかめ豚肉	牛乳 鶏肉 生クリーム 肉団子	牛乳 油揚げ 豚肉 大豆ミート	牛乳 油揚げ 豚肉 枝豆じゃこボール
1 4.	ごはん ごま でんぷん いももち 三温糖 ごま油	コッペパン 小麦粉 バター じゃがいも 油 ドレッシング	うどん じゃがいも 油 三温糖 でんぷん	ごはん ごま油 でんぷん ごま 油
新メニューです。	ながねぎ たまねぎ にんじん 椎茸 にんにく 生姜 きゅうり	にんじん たまねぎ きゃべつ きゅうり	ごぼう にんじん こまつな ながねぎ 椎茸 枝豆 生姜	だいこん にんじん ながねぎ もやし にんにく
<b>7</b> 607 / 843 kcal	<b>8</b> 659 / 762 kcal	<b>9</b> 602 / 771 kcal	<b>10</b> 683 / 819 kcal	<b>11</b> 720 / 832 kcal
ソフトフランスパン	ごはん	背割りコッペパン	☆ 持参おにぎり	ごはん
★ コンソメスープ	★ <sup>たま</sup> ねぎの味噌汁	★ ABCスープ	★ 塩ラーメン	★ きのこカレー
★ 鶏肉のトマトソース煮	★ 鮭ザンギ	ソーセージ	★ ひき肉と野菜のみそ炒め	ナタデココ
柿	★ もやしのおかか和え	★ ポテトサラダ		
牛乳 ウィンナー 鶏肉	牛乳 油揚げ わかめ 鮭 さば節	牛乳 ベーコン ソーセージ	牛乳 豚肉 大豆ミート	牛乳 豚肉 生クリーム ヨーグルト
ソフトフランスパン じゃがいも オリーブ油 三温糖	ごはん でんぷん 薄力粉 油	コッペパン マカロニ 三温糖 じゃがいも エッグケアマヨネーズ	ラーメン 三温糖 ごま油	ごはん じゃがいも 油
にんじん たまねぎ ブロッコリー ピーマン マッシュルーム 柿	たまねぎ にんじん にんにく しょうが もやし	にんじん たまねぎ はくさい たまねぎ きゅうり	メンマ たまねぎ にんじん ながねぎ きゃべつ ピーマン たけのこ	にんじん たまねぎ しめじ しいたけ エリンギ もも みかん パイン
14 / kcal	<b>15</b> 615 / 707 kcal	<b>16</b> 608 / 740 kcd	17 690 / 840 kcal	18 694 / 790 kcal
2	ごはん	いちごジャム	☆ 持参おにぎり	ごはん
ス スポーツの日 &	★ 白菜の味噌汁	★ 雑穀スープ	★ かしわうどん	★ 中華丼
300 m m ch	★ 豚肉のしぐれ煮	ほうれん草オムレツ	★ 大学じゃがいも	★ 水餃子のスープ
\$20 PM 850	手作りひじきふりかけ	豆とコーンのサラダ		豆乳プリン
※連続して5日以上給食を喫食し ない場合は、給食費を減免する	牛乳 油揚げ 豚肉 ひじき	牛乳 鶏肉 オムレツ   大豆 ツナ	牛乳 つと 鶏肉	牛乳 水餃子 豚肉 いか えび
ことができます。該当日の <b>2</b> 日前 までに各学校にお申し出くださ	ごはん 白滝 三温糖 油 ごま	コッペパン いちごジャム 三温糖 キヌア 春雨 ごま油 油 オリーブ油	うどん じゃがいも 三温糖 ごま 油	ごはん 油 でんぷん 豆乳プリン
l'o	はくさい にんじん ごぼう 生姜	たまねぎ にんじん にら 生姜 きゅうり	ながねぎ にんじん しいたけ	はくさい しいたけ にんじん たまねぎ ながねぎ たけのこ チンゲン菜 生姜
<b>21</b> 569 / 731 kcal	<b>22</b> 652 / 719 kcal	<b>23</b> 687 / 867 kcal	<b>24.</b> 697 / 847 kcal	<b>25</b> 753 / 886 kcal
ソフトフランスパン	ごはん	黒ごまパイ	☆ 持参おにぎり	ごはん
★ じゃがいものクリームスープ	★ せんべい丼	★ キャベツスープ	★ ごまみそラーメン	★ キーマカレー
ナゲット	さばのみそ煮	しろみさかな <b>白身魚フライ</b> 中濃ソース	★ 元気サラダ	はちみつしモンゼリー 和え
★ キャベツウィンナーのソテー	<sup>なっとう あ</sup> <b>納豆和え</b>	★ スパゲティサラダ		
牛乳 ベーコン 生クリーム ナゲット ウィンナー	牛乳 油揚げ 鯖 納豆 鯖節	牛乳 鶏肉 鱈フライ ハム	牛乳 豚肉 鯖節 塩昆布	牛乳 豚肉 大豆
ソフトフランスパン じゃがいも 小 麦粉 バター 油 オリーブ油	ごはん せんべい	黒ゴマパイ 油 三温糖 スパゲティ エッグケアマヨネーズ	ラーメン ごま 油 三温糖 ごま	ごはん 油 カレールウ レモンゼリー
たまねぎ にんじん マッシュルーム きゃべつ ピーマン	にんじん ごぼう だいこん 椎茸 ながねぎ もやし ほうれん草	きゃべつ たまねぎ にんじん きゅうり	もやし ながねぎ 生姜 椎茸 きゃべつ にんじん コーン	たまねぎ にんじん ピーマン にんにく 生姜 パイン みかん もも
28 605 / 731 kcal	<b>29</b> 613 / 701 kcal	<b>30</b> 666 / 814 kcal	<b>31</b> 675 / 838 kcal	平均 / kcal
ソフトフランスパン	ごはん	コッペパン	★ ミートソーススパゲティ	しょうがっこうちゅうがくねあゅうがくせい 小学校中学年/中学生
★ 白菜と鶏肉のスープ	★ にらのみそチゲ	★ 貸いんげん豊のポタージュ	★ キャベツとツナのサラダ	エネルギー 652kal / 785kal
白花豆コロッケ	縞ほっけの塩こうじ焼	カレーチキン	かぼちゃクリームもち	たんぱく質 25.2g/30.1g
★ ごぼうサラダ	★ 切干大根のうまみ和え	もやしソテー	この日は <b>持参おにぎり</b> は <b>いりません</b> 。	脂質 20.5g / 23.1g
牛乳 ベーコン 白花豆コロッケ ささみ	牛乳 豚肉 豆腐 しまほっけ ツナ	牛乳 手亡豆 白花豆 ベーコン 脱脂粉乳 鶏肉 ヨーグルト ハム	牛乳 豚肉 大豆ミート ツナ	主に体をつくる
ソフトフランスパン 油 ごま 三温糖 エッグケアマヨネーズ	ごはん ごま油 ごま	コッペパン 小麦粉 バター 油 オリーブオイル	スパゲティ オリーブオイル ごま かぼちゃクリームもち	ませ からだ うご かす
にんじん たまねぎ はくさい ごぼう きゅうり コーン	にら はくさい だいこん にんじん 白菜キムチ きゅうり 切干大根	にんじん たまねぎ パセリ にんにく もやし ピーマン	にんじん たまねぎ にんにく セロリ マッシュルーム きゃべつ	からだ ちょうし ととの 体の調子を整える

※牛乳は毎日つきます。※箸は清潔なものを持参してください。



令和6年10月 斜里町学校給食センター ( Tel 0152 - 23 - 2548 )

### 筍のおいしい鮭をいただきます♪

8日(火) 鮭ザンギとして提供します♪

藍の時期がやってきました。今年も、斜里第一漁協・ウトロ漁協の定置部会さまより、学校 総食への無償提供があります。子供たちに地元の鮭を味わってもらいたいという思いから 行っている取り組みです。地元の恵みに感謝して食べましょうね。

からだを作る たんぱく質

## 秋サケのパワー

血液をサラサ ラにするEPA

骨を強くする ビタミンDと カルシウム



頭がはたらく DHA



### ろみしれとこ斜里 様より

# じかがらら、信意をき、にんじん



今年も、JAさんよりじゃがいも、にんじん、たまねぎを無償でいただくことになりました! 毎日の給食で活用していきます。ありがとうございます!

#### ★新メニュー紹介★

**24日「元気サラダ」・・・**「サラダで元気」という絵本の中で、りっちゃんが病気のお母さんに作ってあげたサラダを難境してみました。

25日「はちみつしモンゼリーねえ」 29日「にらのみそチゲ」「切下大根のうまみねえ」

#### 今月使用の主な予定食材産地

斜里産	道内産	国内産	外国産
豚肉・小麦粉 じゃがいも 玉ねぎ・にんじん 鹿肉・鮭	鶏肉・牛乳・米・昆布・椎茸・ごぼう・きゃべつ ピーマン・セロリ・だいこん・ながねぎ・にら チンゲン菜・もやし・きゅうり・いんげん・コーン こまつな・はくさい・エリンギ・しめじ	しょうが もも みかん かき	韓国:わかめ 中国:メンマ インドネシア:パイン缶