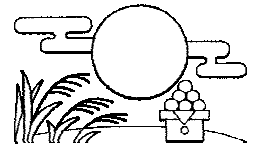




9月分よていにこんだてひょう



令和元年

中標津町学校給食センター

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | | | | | | | | | | |
|--|---|--|--|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| <p>2日 小694kcal・中848kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ☆けんちんじる ・さばしょうがに ・いそに <p>精白米 ごぼう、つきこんにゃく、大根、人参、油揚げ、豆腐、根昆布、鰹の素、塩、みりん、薄口醤油 さば生姜煮 鶏肉、れんこん、人参、焼き竹輪、大豆、ひじき、三温糖、濃口醤油、みりん</p> | <p>3日 小589kcal・中792kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こくとうパン ・ラビオリスープ ・ささみフライ (ポトルソース) ☆ジャーマンポテト <p>黒糖パン ホールコーン、ポークラビオリ、人参、玉葱、ほうれん草、ポークフィヨン、ビーフフィヨン、濃口醤油、みりん 塩、薄口醤油、こしょう ささみフライ、米サラダ油、中濃ソース ベーコン、玉葱、じゃが芋、バター、塩、荒挽きびきこしょう</p> | <p>4日 小575kcal・中677kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆おやこうどん ・ちくわいそべてんぱら ☆キャベツおほかあえ <p>茹でうどん、鶏肉、椎茸、つと、人参、ほうれん草、鶏卵、長葱、根昆布、鰹の素、三温糖、濃口醤油、みりん ちくわい磯辺揚げ、米サラダ油 キャベツ、人参、薄口醤油、白いりごま、花かつお</p> | <p>5日 小719kcal・中843kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆こんさいカレーライス ・ふくじんづけ ・フルーツのゼリーあえ りんご <p>精白米、米粒麦、豚肉、大豆ミートミンチ、玉葱、大根、ごぼう、れんこん、じゃが芋、人参、中標津牛乳、バター、生姜、にんにく、カレー粉、ポークフィヨン、チャツネ、ブルーエキス、パーモントカレー給食用、とろける給食用カレー、テラックスキングカレー 福神漬 りんごゼリー、甘夏みかん、白桃</p> | <p>6日 小619kcal・中735kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ・みそしる (ふ・ながねぎ) ・にくだんごすぶた ・もやしちゅうかサラダ <p>精白米 人参、あわ雪麩、長葱、煮干、鰹の素、白味噌 人参、竹の子、玉葱、ピーマン、安心素材ミートボール、米サラダ油、オイスターソース、薄口醤油、りんご酢、上白糖、トマトケチャップ、穀粉 人参、もやし、きゅうり、中華くらげ、ごま油、りんご酢、薄口醤油、上白糖</p> | | | | | | | | | | |
| <p>9日 小668kcal・中788kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ・みそしる (とうふ・ほうれんそう) ・ポークチャップ ☆だいこんサラダ <p>精白米 人参、豆腐、ほうれん草、煮干、鰹の素、白味噌 豚肉、塩、こしょう、玉葱、ピーマン、赤ワイン、トマトケチャップ、中濃ソース、濃口醤油、上白糖 人参、大根、きゅうり、パンロンツアイ、白いりごま</p> | <p>10日 小715kcal・中991kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バターパン ☆ホワイトシチュー ・かぼちゃひきにく フライ ☆コーンサラダ (パックごまドレッシング) <p>バターパン 玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、塩、コンクリームスープ、ホワイトルー、ポターージュ、こしょう かぼちゃ挽肉フライ、米サラダ油 ロースハム、ホールコーン、人参、キャベツ、パックごまドレッシング</p> | <p>11日 小661kcal・中767kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あんかけふうやきそば ・やきかまチーズ ・みかんゼリー <p>焼きそば麺、干椎茸、竹の子、豚肉、イカ、ホタテ、人参、玉葱、白菜、もやし、ポークフィヨン、塩、中華玉、濃口醤油、こしょう、澱粉 焼きかまチーズ みかんゼリー (温州みかん果汁、砂糖、粉飴、ゲル化剤 (増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC)</p> | <p>12日 小685kcal・中809kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビビンバどん (にくそぼろ・キムチやさい) ・えびボールスープ <p>精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、味付メンマ、豆腐、酒、みりん、赤味噌、濃口醤油、上白糖、にんにく、生姜、豆板醤、白いりごま、人参、もやし、白菜キムチ、塩、ごま油 干椎茸、えびボール、人参、白菜、ポークフィヨン、塩、薄口醤油、こしょう</p> | <p>13日 小658kcal・中750kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ☆おつきみじる ☆うさぎがたハンバーグ おろしソース ・ごもくきんぴら <p>精白米 おじゃがもちボール、人参、大根、油揚げ、ほうれん草、根昆布、鰹の素、みりん、薄口醤油 うさぎ型ハンバーグ、大根、濃口醤油、上白糖、澱粉、水 ごぼう、干椎茸、人参、つきこんにゃく、焼き竹輪、米サラダ油、三温糖、濃口醤油、みりん、一味唐辛子</p> | | | | | | | | | | |
| <p>16日</p> <p>ぎゅうにゅう コーヒー牛乳 9月17日(火)</p> <p>敬老の日 けいろうひ</p> | <p>17日 小629kcal・中834kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コッペパン ☆ポトフ ・フライドフィッシュ (2こ) ☆シーザーサラダ <p>コッペパン キャベツ、玉葱、ベーコン、じゃが芋、人参、ビーフフィヨン、塩、こしょう フライドフィッシュ、米サラダ油 ホールコーン、人参、キャベツ、シーザードレッシング</p> | <p>18日 小550kcal・中742kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スープパグティ ・チキンカツ ・ブロッコリーと ツナのサラダ (パックわふうドレッシング) <p>茹でパグティ、干椎茸、人参、あさり、玉葱、白菜、インゲン、ポークフィヨン、コンソメJ、塩、ハーブシーズニング、こしょう、穀粉 チキンカツ、米サラダ油 ブロッコリー、人参、まぐろ水煮、パプリカ、パック和風ドレッシング</p> | <p>19日 小780kcal・中908kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆ハヤシライス ☆ゴータチーズ ・あんにんどうふと シークワーサー のジュレ <p>精白米、米粒麦、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、バター、生姜、にんにく、カレー粉、ビーフフィヨン、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、濃口醤油、ブルーエキス、ハヤシルー、テラックスキングカレー 中標津ゴータチーズ やわらか杏仁豆腐、シークワーサージュレ</p> | <p>20日 小576kcal・中678kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ・みそしる (はくさい・あぶらあげ) ・ちくぜんに ・ほうれんそうの ごまあえ <p>精白米 油揚げ、人参、白菜、煮干、鰹の素、白味噌 鶏肉、干椎茸、人参、れんこん、竹の子、こんにゃく、里芋、豆丸揚げ、三温糖、濃口醤油、みりん 人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、上白糖、黒すりごま</p> | | | | | | | | | | |
| <p>23日</p> <p>9月26日(木)は なかしべつ まるごと給食です！</p> <p>☆は中標津産の食材を使用する予定です。</p> <p>しゅうぶん ひ 秋分の日</p> | <p>24日 小653kcal・中866kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミルクパン ☆コーンクリームスープ ・チキンバーベキュー ソース ☆やさいソテー <p>ミルクパン 玉葱、ホールコーン、スイートコーンペースト、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、塩、コンクリームスープ、ホワイトルー、ポターージュ、こしょう 鶏肉、生姜、濃口醤油、酒、すりおろしりんご、長葱、上白糖、にんにく、レモン汁 豚肉、人参、キャベツ、もやし、ピーマン、にんにく、塩、こしょう、オイスターソース</p> | <p>25日 小600kcal・中727kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆラーメン ・やさいコロケ ・はくさいからしあえ <p>茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、人参、もやし、長葱、わかめ、からスープチキン、ポークフィヨン、塩、醤油ラーメンたれ、こしょう 野菜コロケ、米サラダ油 人参、白菜、ササミフレーク、薄口醤油、上白糖、洋辛子</p> | <p>26日 小732kcal・中838kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ☆わふうじる (しいたけ・とうふ) ☆じゃがいもとぶたにく のみそいため ☆だいこんのごますあえ ☆ミルクアイス <p>精白米 人参、椎茸、豆腐、長葱、根昆布、鰹の素、塩、みりん、薄口醤油 じゃが芋、中標津ミルクボーロ、人参、ピーマン、玉葱、生姜、にんにく、濃口醤油、みりん、白味噌、三温糖、豆板醤 人参、大根、上白糖、塩、りんご酢、ごま油 ミルクアイス (生乳、ビートグラニュー糖、生クリーム、脱脂粉乳)</p> | <p>27日 小659kcal・中762kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ・みそしる (こうやとうふ・わかめ) ・イカなんばん ☆はるさめサラダ <p>精白米 高野豆腐、人参、わかめ、煮干、鰹の素、白味噌 イカ天ぷら、米サラダ油、玉葱、濃口醤油、上白糖、りんご酢 春雨、ロースハム、人参、キャベツ、きゅうり、パンロンツアイ</p> | | | | | | | | | | |
| <p>30日 小735kcal・中843kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ☆じゃがじる ・さんまうめに ・がんもとこんさいの ごまみそに <p>精白米 油揚げ、じゃが芋、人参、ほうれん草、煮干、鰹の素、白味噌 さんま梅煮 鶏肉、ごぼう、人参、こんにゃく、大根、豆乳 丸揚げ、生姜、酒、上白糖、白味噌、薄口醤油、白すりごま</p> | <p>♪保護者の皆様へ♪</p> <p>☆9月の学校集金日</p> <table border="1"> <tr> <td>中 小</td> <td>東 小</td> <td>丸山小</td> <td>中 中</td> <td>広 中</td> </tr> <tr> <td>20日</td> <td>24日</td> <td>25日</td> <td>26日</td> <td>27日</td> </tr> </table> <p>☆9月の口座振替は9月27日(金)です。 ※口座振替が出来なかった場合は、翌月にその分を上乗せして手続きします。</p> <p>○給食に関するお問合せ・相談先：中標津町学校給食センター ☎72-2673 (午前8時15分から午後5時まで)</p> | | | | 中 小 | 東 小 | 丸山小 | 中 中 | 広 中 | 20日 | 24日 | 25日 | 26日 | 27日 |
| 中 小 | 東 小 | 丸山小 | 中 中 | 広 中 | | | | | | | | | | |
| 20日 | 24日 | 25日 | 26日 | 27日 | | | | | | | | | | |

ささみフライ 鶏肉、蛋白加水分解物、食塩、香辛料、衣 (パソ粉、小麦粉、米粉、穀粉、粉末状植物性たん白質、植物性油脂)、増粘多糖類、調味料 (Pシ/酸)、水 (Pル/グ)：小麦、大豆、鶏肉、豚肉)

りんごゼリー りんご果汁 (還元)、加糖ぶどう糖液糖、食物繊維 (難消化性デキストリン)、ゲル化剤、酸味料、香料 (Pル/グ)：りんご)

かぼちゃ挽肉 かりんぼ、人参、玉葱、豚脂、植物性たん白、パソ粉、澱粉、小麦粉、植物油脂、水飴、水、調味料 (加工澱粉、調味料 (Pシ/酸)、乳化剤、着色料 (カラム、紅麴、ラク)) (Pル/グ)：小麦、大豆、豚肉)

えびボール 魚肉すり身、むきえび、豚脂、澱粉、玉葱、発酵調味料、食塩、砂糖、香辛料、水、Pシ/酸等、ソルベ塩 (Pル/グ)：えび、豚肉)

おじゃがもちボール じゃが芋、加工澱粉、澱粉、ワカ、食塩、こんにゃく粉、水

うさぎ型ハンバーグ 鶏肉、玉葱、豚脂、粒状植物性たん白、豚肉、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母I号、にんにくペースト、香辛料、生姜ペースト、水、加工澱粉、カロ-入、貝Ca、ビ-011酸第二鉄 (Pル/グ)：鶏肉、豚肉、大豆)

万作フィッシュ 助宗鰯、パ-ル油、小麦粉、ソ-ソ、植物油脂、還元水飴、塩、粉末卵白、香辛料、粉末状植物性たん白、加工澱粉、調味料 (Pシ/酸等)、P-キツパ-ガ-、貝Ca、ク11酸、炭酸Na、炭酸水素Na、水 (Pル/グ)：小麦、卵、大豆)

シ-ザードレッシング 食用植物油脂、醸造酢、砂糖、チ-ズ、食塩、卵黄、ガ-リック-ユーレ、香辛料、調味料 (Pシ/酸等)、増粘多糖類、たん白加水分解物、乳化剤、香料、香辛料抽出物、P-ア-ル色素、く-ん液、清水 (Pル/グ)：小麦、卵、乳、大豆)

やわらか杏仁豆腐 乳又は乳製品を主要原料とする食品、水飴、加糖練乳、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、杏仁パ-ガ-、水、ゲル化剤 (加工澱粉、増粘多糖類)、貝Ca、乳化剤、P1111、PH調整剤、ビ-011酸第二鉄、香料 (Pル/グ)：乳、大豆)

シ-ワ-サ-ジ 山糖類、(果糖ぶどう糖液糖、水飴)、シ-ワ-サ-果汁、酸味料、ゲル化剤 (増粘多糖類)、加工澱粉、ビ-011酸第二鉄Na、水