



# 4月分よていにこんだてひょう

平成31年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金
<p><b>ご入学・ご進級おめでとうございます</b></p> <p><b>【学校給食の内容】</b></p> <p>主食 月・木・金曜日 ◎ご飯給食（道内産ななつぼし使用）、だしは昆布、鰹節、煮干を使用            火曜日 ◎パン給食（パンは道産小麦100%の当日焼です）            水曜日 ◎麺給食（種類はラーメン、うどん、スパゲティ、焼きそばです）            牛乳（中標津牛乳） ・毎日1パック（200ml）つきます。            副食・食材はできる限り道内産、国内産を使用しております。            ・地元でとれた産物を使用しております。【じゃが芋、大根、牛乳、生クリーム(JA)、椎茸(日翔)、ヨーグルト(ラ・レトリ)、ゴーダチーズ(雪印)、標津産の鮭、根室産の昆布、羅臼産の塩“らうしっぼ”】            ・大豆製品（豆腐・味噌・醤油など）は非遺伝子組み換え大豆で製造したものを使用しています。            ・使用している油は国内産米を原料とした米サラダ油を使用しています。</p>				<p>6日(土)</p> <p>小742kcal・中871kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポークカレーライス</li> <li>・ふくじんづけ</li> <li>・フルーツのゼリーあえら・フランス</li> </ul> <p>精白米、米粒麦(大麦)、玉葱、豚肉、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(ブルー)、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            ブロックゼリーラ・フランス、甘夏みかん(甘夏みかん、砂糖、酸味料、水)、白桃(白桃、砂糖、クエン酸、クエン酸ナトリウム、ビタミンC、水)、りんご(りんご、砂糖、クエン酸、ビタミンC、水)</p>
<p>8日</p> 	<p>9日 小635kcal・中841kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コッペパン</li> <li>・パンブキン</li> </ul> <p>ポターージュ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チキンハーブやき</li> <li>・ピーフンソテー</li> </ul> <p>コッペパン            玉葱、パンブキンペースト(かぼちゃ)、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、塩、コーンポターージュ、ホワイトルー、ポターージュJ、こしょう(ホワイトペッパー)            鶏肉、ハーブシーズニング            豚肉、干椎茸、人参、キャベツ、ピーマン、ピーフン(米)、にんにく、塩、こしょう</p>	<p>10日 小590kcal・中762kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・しょうゆラーメン</li> <li>・チキンカツ</li> <li>・だいこんキムチあえ</li> </ul> <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、がらスープチキン(鶏骨、酵母エキス、水)、ポークフィヨン、塩、醤油ラーメンたれ、こしょう            チキンカツ、米サラダ油            人参、大根、白菜キムチ、塩、白いりごま、ごま油</p>	<p>11日 小636kcal・中751kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にしよくどん (にくそぼろ・やさい)</li> <li>・とろみじる</li> </ul> <p>精白米、豚肉、大豆ミートミンチ(脱脂大豆)、酒、みりん、赤味噌(大豆、米、食塩、酒精、水)、濃口醤油、三温糖(原料糖、着色料(カラメル))、生姜、人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、白いりごま            ごぼう、豆腐、大根、人参、根昆布、鰹の素、塩、みりん、薄口醤油、穀粉</p>	<p>12日 小693kcal・中789kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・みそしる (じゃがいも・わかめ)</li> <li>・さんましょうがに</li> <li>・いりどり</li> </ul> <p>精白米            じゃが芋、人参、わかめ、煮干(かたくちいわし)、鰹の素、白味噌(大豆、米、食塩、酒精、水)            さんま生姜煮            鶏肉、干椎茸、ごぼう、人参、こんにゃく、焼き竹輪、高野豆腐(大豆、炭酸カリウム、豆腐用凝固剤)、三温糖、濃口醤油、みりん</p>
<p>15日 小631kcal・中772kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・みそしる(なめこ・とうふ)</li> <li>・しろみざかなフライ (ボトルソース)</li> <li>・そぼろに</li> </ul> <p>精白米            なめこ、人参、豆腐、煮干、鰹の素、白味噌            白身魚フライ、米サラダ油、中濃ソース            豚肉、人参、こんにゃく、大根、生姜、酒、上白糖、濃口醤油、みりん</p>	<p>16日 小563kcal・中777kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・バターパン</li> <li>・ポトフ</li> <li>・ラザニアグラタン</li> <li>・ごぼうサラダ</li> </ul> <p>バターパン            キャベツ、玉葱、ベーコン、じゃが芋、人参、ピーフン、塩、こしょう            ラザニアグラタン            ごぼうサラダ、ホールコーン、人参、きゅうり</p>	<p>17日 小677kcal・中745kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・わふうスパゲティ</li> <li>・カニクリームコロッケ</li> <li>・カスタードプリン</li> </ul> <p>スパゲティ(デュラム小麦のセモリナ)、塩、豚肉、干椎茸、人参、玉葱、キャベツ、ピーマン、スパ味、薄口醤油、オイスターソース            カニクリームコロッケ、米サラダ油            カスタードプリン</p>	<p>18日 小734kcal・中864kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハヤシライス</li> <li>・えだまめ</li> <li>・フルーツポンチ</li> </ul> <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、ピーフン、生味噌、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            枝豆、塩            甘夏みかん、白桃、りんご、ナタデココ</p>	<p>19日 小681kcal・746中 kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・たきこみごはん</li> <li>・すましじる (あらはんべん・ほうれんそう)</li> <li>・エビフライ(2ほん) (ボトルソース)</li> <li>・もやしナムル</li> </ul> <p>精白米、もち米、薄口醤油、みりん、酒、塩、鶏肉、ごぼう、干椎茸、人参、油揚げ、かんぴょう(無漂白)、ひじき、三温糖、みりん、濃口醤油            干椎茸、人参、はんぺん白、ほうれん草、根昆布、鰹の素、塩、みりん、薄口醤油            エビフライ、米サラダ油、中濃ソース            人参、もやし、砂糖、塩、りんご酢、薄口醤油、ごま油</p>
<p>22日 小720kcal・中879kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・みそしる (はくさい・さつまあげ)</li> <li>・さばみそに</li> <li>・マーボーどうふ</li> </ul> <p>精白米            さつま揚げ、人参、白菜、煮干、鰹の素、白味噌            さば味噌煮            豚肉、長葱、豆腐、生姜、にんにく、ポークフィヨン、広東風麻婆豆腐の素、上白糖、濃口醤油、赤味噌、ごま油、澱粉</p>	<p>23日 小708kcal・中945kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ミルクパン</li> <li>・ホワイトシチュー</li> <li>・チーズハンバーグ</li> <li>・スパゲティサラダ</li> </ul> <p>ミルクパン            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、コーンポターージュ、ホワイトルー、ポターージュJ、こしょう            チーズハンバーグ            スパゲティ、ロースハム、人参、きゅうり、マヨドレF、塩、こしょう</p>	<p>24日 小644kcal・中811kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さんさいうどん</li> <li>・メンチカツ (ボトルソース)</li> <li>・アーモンドだんご</li> </ul> <p>茹でうどん(小麦粉、塩、水)、鶏肉、椎茸、つと、人参、山菜ミックス、ほうれん草、長葱、根昆布、鰹の素、三温糖、濃口醤油、みりん            メンチカツ、米サラダ油            白玉餅(餅米粉、水、加工澱粉、酵母)、薄口醤油、アーモンドブードル(粉末アーモンド)、上白糖</p>	<p>25日 小668kcal・中778kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・わふうじる</li> <li>・さけしおやき</li> <li>・あつあげみそいため</li> </ul> <p>精白米            油揚げ、大根、人参、長葱、根昆布、鰹の素、塩、みりん、薄口醤油            塩鮭            豚肉、玉葱、椎茸、人参、厚揚げ、ピーマン、生姜、にんにく、濃口醤油、オイスターソース、上白糖、酒、みりん、赤味噌</p>	<p>26日 小693kcal・中799kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・みそしる(たまご・たまねぎ)</li> <li>・はるまき</li> <li>・チャプチェ</li> </ul> <p>精白米            人参、玉葱、鶏卵、煮干、鰹の素、白味噌            春巻、米サラダ油            豚肉、人参、干椎茸、ピーマン、緑豆フレンド春雨(馬鈴薯澱粉、緑豆澱粉)、にんにく、生姜、濃口醤油、みりん、酒、塩、ごま油、白いりごま</p>

## ♪ 保護者の皆様へ ♪

平成31年度の給食費の納入は5月からです  
 ※5月中旬に納入通知書をお送りします。  
 ※口座振替は、5月27日(月)が振替日です。  
 ☆5月の学校集金日

中標津町学校給食センターでは、幼稚園1校、小学校・中学校7校、高校1校の約2450人分を調理員11人で作っています。食中毒などの事故がないよう衛生面には特に気をつけて、美味しい給食作りに努めています。



※給食の食材は、納めていただいた給食費で購入しておりますので、給食費は忘れずにお納めください。  
 ※平成30年度以前に未納がある場合は、放置せず計画的に早期完納をお願い致します。

裏もご確認ください。給食費についてのお知らせがあります。

中 小	東 小	丸山小	中 中	広 中
27日	28日	29日	30日	31日

## 使用する食材の原材料名

おろし生姜	生姜、酸化防止剤（L-アスコルビン酸）、PH調整剤（DL-りんご酸、グルコン酸）
おろしにんにく	にんにく、PH調整剤（クエン酸、クエン酸Na、DL-りんご酸）
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料
ポークフィヨン	濃縮豚ガラエキス、鶏骨、豚骨、玉葱、人参、葱、生姜、ガーリックエキスパウダー
チャツネ	水飴、ブドウ糖、砂糖、りんご加工品、デーツピューレ、醸造酢、香辛料、にんにくペースト、食塩、酸味料
バーモントカレー給食用	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、澱粉、オニオンパウダー、脱脂粉乳、トマトパウダー、チーズ、バナナペースト、粉末醤油、蜂蜜、ミルクカルシウム、ごまペースト、小麦発酵調味料、粉末ソース、粉乳小麦粉ルー、ココア、バターミルクパウダー、昆布エキス、りんごペースト、ガーリックパウダー、酵母エキス、ポークエキス、香辛料、加工澱粉、着色料（カラメル、パプリカ色素）、乳化剤、調味料（核酸等）、酸味料、香料、香辛料抽出物
とろける給食用カレー	小麦粉、食用油脂（パーム油、菜種油）、砂糖、澱粉（とうもろこし）、食塩、カレー粉、デキストリン、さつま芋パウダー、酵母エキスパウダー、白菜パウダー、香辛料、ローストキャベツパウダー、ローストオニオンパウダー、カラメル色素
デラックスキングカレー	小麦粉、パーム油、砂糖、カレー粉、食塩、香辛料、トマトペースト、にんにく、粉末醤油、チキンエキス、たん白加水分解物（小麦、大豆）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素
福神漬	大根、なす、れんこん、なた豆、赤しそ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醤油、食塩、アミノ酸、香辛料、酸味料、加水
ブロッコリー・フランス	ラ・フランス果汁、ぶどう糖果糖液糖、食物繊維（難消化性デキストリン）、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、水
コッペパン	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング、鶏卵、コンパウンドバター
コーンポタージュ	デキストリン、スイートコーンパウダー、小麦粉、大豆油、脱脂粉乳、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、オニオンパウダー、チキンエキス、香辛料、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、香料
ホワイトルー	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、粉末水飴、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、ホワイトペッパー
ポタージュJ	小麦粉、デキストリン、乳糖、食塩、食用油脂、脱脂粉乳、玉葱、香辛料、チキンエキス、調味料（アミノ酸等）
ハーブシーズニング	香辛料（オニオン、ガーリック、バジル、パセリ等）、食塩、デキストリン、チキンエキス、たん白加水分解物（小麦、大豆）、調味料（アミノ酸等）
茹でラーメン	小麦粉、食塩、かんすい、粉末卵白、エックホーマー、加水
味付メンマ	メンマ、醤油、たん白加水分解物、水、砂糖、食塩、香辛料、ソルビット、調味料（アミノ酸）、酸味料、メタリン酸Na（アレルギー：小麦、大豆）
つと	魚肉、澱粉（馬鈴薯）、植物たん白（大豆）、食塩、砂糖、植物油（菜種、大豆）、加工澱粉（タピオカ、小麦）、調味料製剤、炭酸Ca製剤、pH調整剤製剤
醤油ラーメンたれ	醤油、食塩、肉エキス（ポークエキス、チキンエキス）、異性化液糖、砂糖、発酵調味料、香辛料、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、カラメル色素、甘味料（甘草）、源料水（アレルギー：小麦、大豆）
チキンカツ	鶏肉、植物油脂、小麦粉加工品、植物性たん白、パン粉、フライミックス粉、水、調味料（食塩、調味エキス、香辛料、加工澱粉、炭酸Ca、膨張剤、ピロリン酸鉄、乳化剤）
白菜キムチ	白菜、大根、魚醤、アミの塩辛（エビ、食塩）、にんにく、人参、ニラ、長葱、調味料（アミノ酸等）、唐辛子、生姜、パプリカ、冷凍カキ、昆布エキス
料理酒	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
みりん	餅米、米、米麴、醸造アルコール、糖類
濃口醤油	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、調味料（アミノ酸）、ビタミンB <sub>1</sub>
薄口醤油	食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆、アルコール、保存料（安息香酸Na）
鰹の素	さば節、いわし節、鰹節、鰹・まぐろエキス、むろ節、そうだ鰹節、酵母エキス
さんま生姜煮	さんま、砂糖、醤油、清酒、生姜、みりん、液状混合調味料、増粘剤（加工澱粉）（アレルギー：小麦、大豆）
焼き竹輪	魚肉（スケソ）、澱粉（馬鈴薯）、植物たん白（小麦、大豆）、大豆油、砂糖、食塩、ぶどう糖、魚肉エキス
白身魚フライ	ほき、パン粉（小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩、乳化剤、イーストフード）、バターミックス（澱粉、植物性たん白、植物性油脂、食塩、ぶどう糖、グァーガム）、こしょう（アレルギー：小麦、大豆）
ボトルソース（中濃）	トマト、デーツ、玉葱、にんにく、糖類、砂糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、コーンスターチ、香辛料、昆布
豆板醤	水、唐辛子、食塩、みりん、味噌、そら豆粉（アレルギー：大豆）
バターパン	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、砂糖、鶏卵、コンパウンドバター
ベーコン	豚肉、食塩、水飴、卵たん白、大豆たん白、乳たん白、たん白加水分解物、リン酸塩（Na）、カゼインNa、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（コチニール）、水（アレルギー：卵、乳成分、大豆、豚肉）
ビーフフィヨン	食塩、乳糖、デキストリン、肉エキス（ビーフ、チキン）、食用油脂、ゼラチン、酵母エキス、醤油、野菜エキス、玉葱、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、カラメル色素（アレルギー：乳、小麦）
ラザニアグラタン	牛乳、トマトケチャップ、玉葱、乾燥ラザニア、脱脂粉乳、プロセスチーズ、水溶性食物繊維、豚脂、小麦粉、乳又乳製品を主原料とする食品、植物油、人参、ウスターソース、トマトペースト、バター、食塩、砂糖、生姜ペースト、チキンエキス調味料、酵母エキス、香辛料、水、増粘剤（加工澱粉）、乳化剤、カゼインCa、セルロース、ph調整剤、ピロリン酸第二鉄（アレルギー：乳、大豆、鶏肉、豚肉）
ごぼうサラダ	ごぼう、半固形状ドレッシング、砂糖、醤油、乳化液状ドレッシング、食傷植物油脂、鰹エキス、トマトケチャップ、卵白粉末、食塩、醸造酢、乳たん白、唐辛子、調味料（アミノ酸等）、グリシン、増粘多糖類、香辛料抽出物（アレルギー：卵、乳、大豆）
スパ味	醤油、鰹節、煮干、昆布エキス、砂糖、ぶどう糖、食塩、米発酵調味料、たん白加水分解物、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、アルコール、カラメル色素、甘草（アレルギー：大豆、小麦）
オイスターソース	糖類（水飴、砂糖）、カキエキス、アミノ酸液、食塩、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉）、カラメル色素（アレルギー：大豆、ゼラチン）
カニクリームコロッケ	パン粉、小麦粉、ショートニング、玉葱、澱粉、乳等を主要材料とする食品、カニ、ファットスプレッド、粉末卵白、食塩、カニエキス、香辛料、ミルク風味パウダー、発酵調味料、酵母エキス、エビエキス、デキストリン、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、カロチノイド色素、乳化剤、水（アレルギー：エビ、カニ、小麦、卵、乳成分、大豆）
カスタードプリン	ぶどう糖、牛乳、加糖卵黄、砂糖、水飴、乳等を主要原料とする食品、全粉乳、カラメルソース、酵母エキス、香料、ゲル化剤、着色料、乳化剤、トレハロース（アレルギー：乳、卵、大豆）
ウスターソース	果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、オニオンエキス、香辛料、トマトエキス、カラメル色素、調味料、水
トマトケチャップ	トマトペースト、ぶどう糖液糖（とうもろこし、じゃが芋）、砂糖液糖（甜菜）、高酸度ピネガー、食塩、オニオンスライス、香辛料、仕込水
赤ワイン	ぶどう果実、酸化防止剤、キトサン
ハヤシルー	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルー、トマトパウダー、澱粉、粉末ソース、カラメル色素、パプリカ色素、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、酸味料
ナタデココ	ナタデココ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、水
はんぺん白	魚肉、卵白、澱粉（馬鈴薯、さつま芋）、発酵調味液、砂糖、食塩、山芋、加工澱粉（タピオカ）、調味料製剤（小麦、ゼラチン、大豆）、pH調整剤製剤、増粘剤製剤（アレルギー：卵、山芋、小麦、ゼラチン、大豆）
エビフライ	衣（パン粉、小麦粉、コーンフラワー、澱粉、砂糖、食塩、植物油脂、水）、エビ、食塩、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、ポリリン酸Na、水（アレルギー：小麦、エビ）
さつま揚げ	魚肉、植物油（大豆）、植物たん白（大豆・小麦）、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、発酵調味液、卵白、魚肉エキス、加工澱粉（馬鈴薯）、pH調整剤製剤、調味料（アミノ酸）、炭酸Ca、キシロース（加工助剤）（アレルギー：小麦、卵、大豆）
さば味噌煮	さば、澱粉、調味料、味噌、砂糖、発酵調味料
広東風麻婆豆腐の素	香味油（コーン油、豆板醤、にんにく）、還元澱粉糖化物、デキストリン、砂糖、オイスターソース、醤油、味噌（甜麺醬、豆板醤）、発酵調味料、食塩、ごま油、生姜、チキンエキス、澱粉、香辛料、ポークエキス、調味料（アミノ酸）、糊料（加工澱粉、キサンタンガム）、パプリカ色素、酸味料（アレルギー：小麦）
ミルクパン	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング、無塩マーガリン、鶏卵、加糖練乳、牛乳
チーズハンバーグ	鶏肉、植物性たん白、玉葱、パン粉、チーズ、牛乳、牛脂、植物油脂、水飴、澱粉、コラーゲン、醤油、砂糖、食塩、香辛料、増粘剤、アミノ酸等、リン酸塩、着色料、香料、焼成Ca（アレルギー：大豆、乳、豚）
ロースハム	豚ロース肉、粉飴（水飴）、糖類（砂糖）、大豆たん白、食塩、卵たん白、還元水飴、牛乳、乳たん白、ポークエキスパウダー、野菜エキス、ゲル化剤（加工澱粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、くん液、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、香辛料抽出物（アレルギー：豚肉、大豆、卵、乳、ゼラチン）
マヨドレF	食用菜種油、醸造酢、還元水飴、食塩、濃縮梨果汁、酵母エキス、濃縮人参汁、舞茸エキス、加工澱粉、増粘多糖類、紅花色素、香辛料抽出物
山菜ミックス	ふき、わらび、ねまがりたけ、えのきたけ、なめこ、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、リン酸塩（Na）
メンチカツ	鶏肉、豚肉、玉葱、パン粉、澱粉、粒状植物性たん白、豚脂、砂糖、中濃ソース、醤油、食塩、ポークフィヨン、粉末醤油、ラード、デキストリン、香辛料、ポークエキス、ゼラチン、たん白加水分解物、香味油、酵母エキス、植物油、小麦粉、粉末状植物性たん白、粉末卵白、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、カロ
春巻	チノイド色素、増粘剤（キサンタンガム）、水（アレルギー：鶏肉、豚肉、ゼラチン、小麦、大豆、乳、卵、りんご） 具（キャベツ、粒状大豆たん白、鶏肉、醤油、豚脂、緑豆春雨、砂糖、オイスターソース、老酒、にんにく、大豆油、チキンエキス調味料、調味料（アミノ酸等）、皮（小麦粉、食塩、ぶどう糖、大豆油、膨張剤、水）