令和7年度

9月 給食予定献立表

標津町学校給食センター

令和7年度	シワ ボ	1尺了处的	W 17 28	標津町学校給食センター
月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
ごはん	<sup>ごもく</sup> 五目うどん	バターロール	ごはん	ごはん
はくさい 白菜のみそ汁	かぼちゃの天ぷら	ポトフ	だいこん にんじん しる 大根と人参のみそ汁	こまっな とうふ しる 小松菜と豆腐のみそ汁
ホイコーロー	ババロア大福	デミグラスソースハンバーグ	とりから揚げのごまだれがけ	さばのみそ煮
だいこん 大根サラダ *	うどん	ブロッコリーとチーズのサラダ バターロール	もやしの鮭節和え	ひじきの煮物 *
白菜 油揚げ みそ 鰹の素 豚肉 キャベツ 人参 ピーマン 生 姜 にんにく ごま油 スープストッ	鶏肉 干椎茸 人参 大根 ごぼう ツト 油揚げ 玉ねぎ 白菜 小松菜 醤油 みりん 酒 三温糖	キャベツ じゃがいも 玉ねぎ 人参 ウインナー コンソメ 食塩 コンソ	大根 人参 油揚げ みそ 鰹の素 鶏肉 食塩 酒 片栗粉 米油 醤油 三温糖 ごま	大根 豆腐 小松菜 鰹の素 みそ 国産さばのみそ煮 ひじき 切干大根 人参 油揚げ ち
ク みそ 甜麺醤 醤油 オイスター ソース 酒 三温糖		メ やわらかハンバーグ デミグラスソー ス トマトケチャップ 中濃ソース		でしる 切下人様 人参 油揚り ろくわ 米油 料理酒 三温糖 みりん 醤油 食塩 かつおだし 昆布だし
大根 人参 きゅうり 醤油 三温糖 酢 米油 ごま		ブロッコリー ホールコーン キュー ビックチーズ 4種のチーズのシー ザーサラダドレッシング		
8	9	10	11	12
たきこみいなり	<b>ら</b> とんこつラーメン	コッペパン	I I  ごはん	<b>・12</b> ごはん
が が が が が が が が が が が が が が	チーズポテト	ポークブラウンシチュー	ワンタンスープ	キャベツのみそ汁
MAT cまっな いそか あ 小松菜の磯香和え	ヨーグルト	トマトオムレツ	マーボー豆腐	タラザンギ
⅓ϥϗϴϥͿϭ	(いちご味) 無償提供	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		たいこん あつあ 大根と厚揚げの煮びたし
米 人参 ごぼう 油揚げ 干椎茸 醤油 酒 みりん 三温糖	ラーメン 豚肉 人参 ツト 玉ねぎ 白菜 も	コッペパン 豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 米	米 水餃子 白菜 大根 人参 塩ラーメ	米 キャベツ 油揚げ みそ 鰹の素
豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 豆腐 米油 生姜 みそ 鰹の素	やし 長ねぎ 小松菜 ごま油 にんにく 生姜 ポークブイヨン チキンブイヨン 豚骨ラーメン	油 シチューミックス デラックス ビーフシチュー デミグラスソース 中濃ソース	ンソメ ごま油 食塩 こしょう	釧路産鱈ザンギ 米油 さつま揚げ 大根 人参 冷凍絹厚揚 げ インゲン かつおだし 昆布だし
小松菜 白菜 もやし 醤油 三温糖 きざみのり	クォーターカットポテト 米油 粉 チーズ 食塩	オムレツ(トマトミート) ごぼう 人参 枝豆 ごま マヨネー	椎茸 豆腐 長ねぎ 生姜 にんにく 米油 豆板醬 丸鶏がらスープ 三温	三温糖 醤油 酒 みりん
	牧場の朝いろご味)	ズの醤油の三温糖の酢の食塩	糖 醤油 オイスターソース みそ 片栗粉 きゅうり 万能紀州梅だれ	
15	16	17	18	19
ATT. O	ハヤシライス	メンチカツバーガー	ぶたたまとん <b>豚玉丼</b>	ごはん
	オレンジ	(バンズパン・メンチカツ)	豆腐となめこのみそ汁	そう だいこん しる ほうれん草と大根のみそ汁
	•	たいこん 大根とウインナーのスープ	きゅうりの酢の物	鮭フライ
	ごはん	キャベツとツナのサラダ		じゃがいものそぼろ煮 *
	豚肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも マッシュルーム 生姜 にんにく 米 油 ハヤシフレーク トマトケチャッ	さっくりメンチカツ 米油 中濃ソース 酒 トマトケチャップ 三温糖 醤油	豚肉 玉ねぎ 人参 干椎茸 米油 醤油 三温糖 みりん 酒 凍結全卵	豆腐 大根 ほうれん草 みそ 鰹の 素 鮭フライ 米油 中濃ソース
一敬老の日	温 ハヤシブレージ ドマドブテャップ トマトピューレ ウスターソース オレンジ	大根 人参 玉ねぎ ウインナー コ ンソメ 食塩 こしょう	きゅうり わかめ カニ風味かまぼこ	豚肉 玉ねぎ つきこんにゃく 人参 じゃがいも 枝豆 米油 醤油 みそ
		キャベツ きゅうり 人参 まぐろフ レーク水煮 マヨネーズ だしの旨み 香和風ドレッシング 食塩 こしょう		みりん 三温糖 酒 かつおだし 昆 布だし
22	23	24	25	26
ごはん	4344	ビビンバ	ごはん	ごはん
タッケジャンスープ		ゃさいちゅうか 野菜中華スープ	もやしのみそ汁	とりだんご汁
ぎょうざ(2コ)		コネーキハ ノ	ゃ すき焼き煮	こったんとハ <sub>しょうゆ</sub> ほっけの醤油みりん漬け
チャプチェ	200		<sub>にんじん</sub> 人参といんげんのごま和え	はくさい 白菜とちくわのサラダ
米 鶏肉 人参 大根 干椎茸 もやし 玉ねぎ にら コチュジャン 丸鶏が		米 豚肉 大豆ミート ごま油 生姜 に んにく 三温糖 豆板醤 みりん 酒	木 もやし 油揚げ みそ 鰹の素	米 鶏ごぼうすり身ボール 玉ねぎ 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 豆腐 生姜
らスープ みりん 醤油 食塩 こ しょう みそ 片栗粉 ごま油 米油	しゅうぶん ひ エルノン	醤油 ほうれん草 もやし 人参 醤油 三	つきこんにゃく 米油 三温糖 醤油みりん 食塩	みそ 鰹の素 ほっけ 醤油 みりん
国産具材の餃子 豚肉 人参 玉ねぎ しらたき にら 米油 醤油 三温糖 みりん にんに	火力の日	温糖 ごま油 ごま 白菜 人参 しめじ 塩ラーメンスー プスープストック コンソメ 醤油	いんげん 人参 ごま 三温糖 醤油	白菜 もやし 焼きちくわ ごま 減 塩和風ドレッシング
く ごま ごま油		ごま油 食塩 こしょう	A	
29	30	今月の標津産食材		らせ
チキンカレー きりぼしだいこん ちゅうか	ほたてのクリームパスタ		*牛乳は毎日つきます	ニナハ
がましたいこん ちゅうか 切干大根の中華サラダ	キャベツと肉団子のスープ ブルーベリーゼリー		*はしは毎日ご持参くだ	
	フルーハリーヒリー	鮭	▼都合により、献立内容 ます。ご了承ください。	ぎを変更する場合があり 
	スパゲッティ 食塩 オリーブ油 鶏肉 ほたて 玉ねぎ キャベツ マッ	<b>米土</b>	*9月9日(火)	
鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 生姜 にんにく 米油 とろける給食用カレーフレーク 印度カレー 中濃	シュルーム にんにく ベシャメルルゥ シチューミックス 牛乳 こしょう 生ク リーム コンソメ		標津町酪農畜産対策業協	
ソース トマトケチャップ 人参 切干大根 キャベツ きゅうり 塩中華ドレッシング	安心素材ミートボール キャベツ しめじ 塩ラーメンスープ 醤油 スープストック		コーンルーの 無関ル所の	STATE OF STA
	コンソメ ごま油 食塩 こしょう ブルーベリーゼリー	ほたて	改場の研	無償提供
		10/2 (	東京本本でコニー1点で 牧場の朝 コーグル	A Personal A