



令和 5年5月 学校給食予定献立表(調理場)

(アレルギー対応献立表ではありません)

別府市学校給食共同調理場

電話 24-5531

はし	日	曜	献立名		主 な 材 料			熱量kcal	
					おもに血や肉になる働き	熱や力になる働き	体の調子をよくする働き		
🍴	1	月	コッペパン	牛乳	クリームシチュー	牛乳 鶏肉	パン じゃがいも	人参 玉ねぎ 枝豆	729
				牛乳	ブロッコリーのペペロン風	ベーコン	油 オリーブ油	ブロッコリー にんにく 鷹の爪	31.3
🍴	2	火	白ごはん	牛乳	沢煮椀	牛乳 豚肉	米	人参 ごぼう 大根 えのき	652
				牛乳	いわしのおかか煮	油揚げ いわし		乾しいたけ ねぎ	25.9
🍴	8	月	黒砂糖パン	牛乳	水餃子スープ	牛乳	パン 餃子の皮	人参 キャベツ もやし	691
				牛乳	キャベツ入り平つくね	水餃子(鶏肉・豚肉) 平つくね(鶏肉・豚肉)	ごま油	にら きくらげ	24.8
🍴	9	火	白ごはん	牛乳	五月汁	牛乳	米 揚げ油	人参 たけのこ キャベツ	636
				牛乳	あじフライ	豆腐 油揚げ わかめ みそあじ		ねぎ	22.2
🍴	10	水	白ごはん	牛乳	韓国風肉じゃが	牛乳 豚肉	米 油 砂糖	人参 玉ねぎ 大根	747
				牛乳	ちりめんの甘辛煮	厚揚げ ちりめん 大豆フレーク	じゃがいも ごま でんぷん麵(マロニー)	にんにく	30.1
🍴	11	木	白ごはん	牛乳	トックスープ	牛乳 ベーコン	米 ごま油 油 砂糖	人参 キャベツ 玉ねぎ	729
				牛乳	ポークビビンバ アセロラゼリー	豚肉	トック(もち) ゼリー	もやし ほうれん草 ぜんまい にんにく しょうが きくらげ	24.6
🍴	12	金	ミニコッペパン	牛乳	ナポリタンスパゲッティ	牛乳	パン 油	人参 玉ねぎ ピーマン	812
				牛乳	ツナマヨオムレツ	ウインナー オムレツ(卵・ツナ)	スパゲッティ	マッシュルーム トマトピューレ	30.7
🍴	15	月	ミルクパン 1食ソース	牛乳	肉団子とキャベツのスープ	牛乳	パン 揚げ油	人参 玉ねぎ キャベツ	797
				牛乳	コロッケ	肉団子(鶏肉)	コロッケ(じゃが芋)	コーン	26.1
🍴	16	火	白ごはん	牛乳	五目豆	牛乳 鶏肉	米 油 砂糖	人参 こんにゃく ごぼう	751
				牛乳	千草焼き	大豆 昆布 厚揚げ 卵	じゃがいも	えだまめ 乾しいたけ ほうれん草	30.3
🍴	17	水	白ごはん	牛乳	春雨とわかめのスープ	牛乳 鶏肉	米 春雨 ごま	人参 ねぎ きくらげ	629
				牛乳	タッカルビ	わかめ かまぼこ 豆腐	油 ごま油 砂糖 トック(もち)	玉ねぎ キャベツ キムチ にんにく しょうが	24.5
🍴	18	木	麦ごはん	牛乳	ポークカレー	牛乳 豚肉	米 麦	人参 玉ねぎ 枝豆	812
				牛乳	フルーツのヨーグルト和え	ヨーグルト	じゃがいも 油	みかん パイン 黄桃 ナタデココ りんごピューレ	23.4
🍴	19	金	コッペパン	牛乳	フォー	牛乳 豚肉	パン 油 揚げ油	人参 キャベツ もやし	736
				牛乳	鮭チーズフライ	かまぼこ フライ(鮭・チーズ)	フォー(平麺ビーフン)	にら きくらげ	33.2
🍴	22	月	コッペパン	牛乳	クラムチャウダー	牛乳 ベーコン	パン	人参 玉ねぎ パセリ	744
				牛乳	照り焼きチキン	あさり 生クリーム 鶏肉	じゃがいも		31.2
🍴	23	火	白ごはん	牛乳	中華つくねスープ	牛乳 豚肉	米 ごま油 砂糖	人参 小松菜 たけのこ	660
				牛乳	豚肉のカラフル炒め	中華つくね(鶏)	緑豆春雨	玉ねぎ 乾しいたけ ピーマン にんにく しょうが	26.3
🍴	24	水	白ごはん	牛乳	玉ねぎのみそ汁	牛乳 豆腐	米 揚げ油	人参 玉ねぎ しめじ	720
				牛乳	梅しそチキンカツ	わかめ 油揚げ みそカツ(鶏)		ねぎ カツ(しそ)	22.7
🍴	25	木	白ごはん	牛乳	じゃがいものそぼろ煮	牛乳 鶏肉	米 油 砂糖	人参 こんにゃく 玉ねぎ	791
				牛乳	さんまみぞれ煮	厚揚げ さんま	じゃがいも	乾しいたけ 枝豆 大根	29.8
🍴	26	金	米粉パン	牛乳	五目うどん	牛乳 鶏肉 ベーコン	パン 油	人参 ねぎ 小松菜	658
				牛乳	小松菜のソテー	かまぼこ 油揚げ わかめ	うどん麵	コーン 乾しいたけ	40.6
🍴	29	月	コッペパン	牛乳	野菜スープ	牛乳 ベーコン	パン 砂糖	人参 玉ねぎ キャベツ	688
				牛乳	ハンバーグのソースかけ	ハンバーグ(鶏肉・豚肉)	じゃがいも	パセリ	27.6
🍴	30	火	白ごはん	牛乳	魚のつみれ汁	牛乳 鶏肉	米 砂糖	人参 ごぼう ねぎ	675
				牛乳	鶏肉と卵のさっぱり煮	豆腐 うずら卵 魚つみれ		乾しいたけ にんにく しょうが	33.5
🍴	31	水	白ごはん	牛乳	麻婆豆腐	牛乳 豚肉	米 油 ごま油	人参 玉ねぎ にら	746
				牛乳	肉焼売 2個	豆腐 大豆粒 みそ 焼売	砂糖 でん粉 焼売の皮	乾しいたけ たけのこ にんにく しょうが	28.5

※ お箸は個人で用意してください。

※材料入荷の都合で献立・食材等が変更になる事があります。

守れていますか？ おはしのマナー

よくないおはしの 使い方です...



マナーを守って、楽しく食べましょう！

正しいおはしの持ち方 ③

