答申書

「令和6年度 学校給食における統一基準献立について」

札幌市学校給食運営委員会

はじめに

札幌市学校給食運営委員会では、令和4年12月に札幌市教育委員会教育長から「学校 給食における統一基準献立について」諮問を受け、令和6年度の札幌市の学校給食にお ける統一基準献立について部会を設置して審議を行いました。

本委員会では、次世代を担う札幌市の子どもたちに安全・安心でおいしく、豊かで望ましい学校給食を提供するため、子どもたちはもとより学校給食に関わる人々にとって、より良い献立とは何かについて、さまざまな視点や観点から議論し、このたび結論を得ましたので答申します。

令和5年(2023年)9月5日 札幌市学校給食運営委員会 委員長 白崎 正

学校給食における統一基準献立について(令和6年度分)

令和5年度の学校給食は、令和2年度から据え置きとなっている給食費に、公費負担による物価高騰分を加えた財源のもと、従来と同様に札幌市学校給食摂取基準を踏まえた栄養価・食品構成を念頭においた献立作成となっている。

令和6年度においても、令和5年度と同様の考え方による献立作成が必要と考え、令和6年度の1学期分(4~7月分)を別添のとおり作成した。なお、2学期、3学期分は1学期分で示した献立の考え方を踏まえ、各学校の栄養教諭・栄養士等の意見を取り入れて作成いただきたい。

引き続き、札幌市学校給食摂取基準に沿ったエネルギーや栄養素の適切な栄養管理、食に関する指導との関連、地場産物の活用などといった献立作成上の留意点も十分に踏まえた内容としていただきたい。

1 給食の内容

(1) 札幌市学校給食摂取基準に基づく栄養管理

エネルギーや栄養素は、児童生徒の家庭での食事状況を踏まえ、不足しやすい栄養素については給食での摂取量が多くなるよう基準が設けられている。今後も基準を踏まえた栄養管理を行うよう配慮すること。

(2) 望ましい嗜好、良い食習慣の育成

苦手な食材や経験の少ない食材などについても食する機会とし、また、仲間と一緒に食べることで食事のマナー等を身につける場となるような献立作成に努めること。

- (3) 給食費の範囲内での作成
 - 各学校に割り当てられた給食費の範囲内で創意工夫した献立作成に努めること。
- (4) 衛生的で安全な食品の選択

学校給食で使用する食材は北海道学校給食会や札幌市学校給食会等をとおして、安全で良質な物資を調達している。引き続き、給食会等と連携して安全な食材の供給に努めること。

また、食物アレルギーをもつ児童生徒に必要な配慮をしながら安全・安心な学校給 食の提供に努めること。

(5) 衛生的な調理作業の考慮

学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。

(6) 食に関する指導との関連

行事食、郷土料理等、食文化を伝承するとともに、ご当地メニューや世界の料理など様々な地域の食について学ぶ機会とする。また、フードリサイクル等をとおして、環境や食品ロスについて学ぶ機会とすること。

(7) 地場産物の活用

令和3年度の札幌市の学校給食における主な取扱品に占める道産品の割合(重量ベース)は78%と高い水準である。また、米は札幌市を含む石狩管内産100%(ななつぼし、ゆめぴりか)、パン・うどん・パスタ・ラーメン等の小麦粉についても北海道

産100%、牛乳・ヨーグルト・チーズ・バター等の乳製品、卵、大豆、豚肉、鮭、さんま等についても北海道産を100%使用している。引き続き、地場産物を活用するとともに、給食を生きた教材として食指導を進めること。

2 食材価格の動向

- (1) 令和2年4月と令和5年4月の比較
 - ア 主食の価格

米飯・パン・麺、いずれも値上がりしている。

イ 牛乳の価格

値上がりしている。

ウ 副食の価格

特に、小麦粉・魚介類・肉類・卵類・乳類・調味料等で値上がり幅が大きい。

- (2) 消費者物価指数(2020年基準)の状況上昇が継続している。
- (3) 価格上昇を踏まえた対応

食材価格の高騰が継続している一方、毎月勤労統計調査によると、全国的に物価上昇が賃金上昇を上回っており、1年以上にわたり実質賃金が低下している。物価高騰が収まらない現状においては、保護者の負担軽減に引き続き配慮を要する状況といえる。

3 その他統一基準献立に係る事項

(1) 食材調達等に関する課題について

令和5年4月1日から採用した学校給食費の公会計制度に伴い、全市で統一化した 献立が必要となり、学校間で献立に差がないように運用しているところである。全市 統一献立では、一定期間に特定の食材発注が重なることで、これまで以上に配達に時 間がかかることや、食材の数量確保が難しくなる等の課題がみられている。

給食会や物資納入業者と調整及び情報共有しながら、必要な物資が滞りなく納品されるよう調整を図ること。

(2) 調理作業の負担軽減に配慮した内容

学校給食施設及び設備並びに学校行事や人員等を考慮し、衛生的な作業工程や作業 動線となるよう、令和5年度と同様に、運用として大型校に配慮した献立内容を示す こと。

R 6.4月

※牛乳は全ての日に付きます

No.		No.		No.		No.		No.	
1		2		3		4		5	
	たきこみいなり		とりめし (美唄)		コーンピラフ		五目ごはん		カレーライス
	味噌汁(豆腐/小松菜/えのき7	ごけ)			鶏肉の照り焼き		ぶりのごま味噌かけ		大根サラダ
	オオマイ立田揚げ		ほっけカレー揚げ		フルーツカクテル		味噌汁 (じゃが芋・わかめ)		いちご
	599 kcal		553 kcal		606 kcal		581 kcal		635 kcal
λī	J99 KCai	N.T.	555 KCal	N.T.	000 KCa1	λī	561 KCa1	λī	055 KCa1
No.		No.		No. 8		No. 9		No. 10	
ю	 厚揚げ入り肉炒め丼	- (<u> </u> 和風そぼろごはん	8	鶏ミックス丼	9	<u>」</u> ご飯	10	<u>」</u> ご飯
	味噌汁(じゃが芋・にら)		野菜春巻		味噌汁 (小松菜/たもぎ茸/玉ね)	ギリ	けんちん汁 醤油味		マーボー豆腐
	バナナ		磯和え(小松菜/白菜)		りんご缶	Ì	サバのソース焼き		、
	, . , ,		吸作人(7.四米/口米)		970 C H		りんご		ごま和え(小松菜/もやし)
							970		こよ何ん(77四米/010)
	675 kcal		624 kcal		631 kcal		628 kcal		657 kcal
No.		No.		No.		No.		No.	
11		12		13		14		15	
	ご飯		ご飯		肉うどん		きつねうどん		味噌ラーメン
	豚汁		すき焼き		きなこポテト		青のりポテト		フレンチポテト
	ししゃものから揚げ		いわしみぞれかけ(福岡)		黄桃缶		清見オレンジ		洋なし缶
	のりとあさりの佃煮		清見オレンジ						
	561 kcal		577 kcal		634 kcal		602 kcal		586 kcal
No.	501 Kcai	Nο	JII KCAI	No.	034 KCd1	No.	002 KCa1	No.	300 Kca1
16		No. 17		No. 18		19		No. 20	
	パスタミートソース	11	工 黒角食		背割コッペ	13	かぼちゃパン	20	横割バンズ
	あさりのカリッとサラダ		ワンタンスープ塩		コーンシチュー		チキンクリーム煮		イタリアンスープ
	000000000000000000000000000000000000000		十勝大豆コロッケ		セルフドック(ウインナー)		厚揚げサラダ		フィッシュバーガー鱈
			フルーツミックス		いちご		パイン缶		切り干し大根のサラダ
					. 3 =		1 7 124		スライスチーズ
	603 kcal		672 kcal		577 kcal		662 kcal		614 kcal
I									

※学校ごとに、統一基準献立をもとに、行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。 ※献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。 (上記の献立の順番どおりではありません。)

[※]上記表中の「No. 1、No. 2…」は整理番号であり、献立の実施日ではありません。

[※]エネルギーは中学年(3・4年)量を記載しています。

R 6.5月

※牛乳は全ての日に付きます

				※十れば主 くの口に刊さまり
No.	No.		No.	No.
1	2	3	4	5
ラム肉のピラフ(トルコ)	ビビンバ	深川めし(東京)	わかめごはん	かき揚げ井
南瓜コロッケ 小松菜サラダ	ひじき春巻 ョーグルト和え	味噌汁(小松菜・厚揚げ) ザンギ	味噌汁(高野豆腐・小松菜) メンチカツ	味噌汁(豆腐・なめこ) おひたし(小松菜/もやし)
小伝来リフタ	ヨーグルト和え	924	メン リ	ねいたし(小伝来/もやし)
593 kcal	628 kcal	l 544 kcal	611 kcal	605 kcal
No.	No.			No.
6	7	8	9	10
豆とひき肉のカレー 和風サラダ	豚すき丼 味噌汁(豆腐・わかめ)	ご飯豆腐のカレーソース	ご飯 豆腐のトロトロ煮	ご飯 肉じゃが
和風リフタ ブルーベリーゼリー	アスパラの天ぷら	立 め の カレー フー ス いわ しの カリカリフライ	豆腐のトロトロ想 揚げぎょうざ	揚げえびシュウマイ
770 · • • • • · · · · · · · · · · · · · ·	ノスハノの人ぶら	磯和え(小松菜/もやし)	物りさょうさ ジューシーオレンジ	おかかふりかけ
		100 100 100 100 100 100 100 100 100 100		4010 10 002 9 10 11)
631 kcal	596 kcal	l 686 kcal	656 kcal	618 kcal
	No.			No.
11	12		14	15
ご飯 けんちん汁 味噌味	ご飯さつま汁	山菜うどん ごまみそポテト	 五目うどん バターポテト	しょうゆラーメン スパイシーポテト
ししゃもフライ	さばのごま味噌かけ	パイン缶	りんご缶	黄桃缶
ひじきの煮物	りんご	У 01 У Ш	970СЩ	央作山
0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	7700			
589 kcal	653 kcal		601 kcal	593 kcal
No.	No.			No.
16 パスタクリームソース	17 黒角食	18 豆パン	19 ロールパン	コッペパン
フルーツミックス	無角後 アスパラクリーム者	オニオンホ。ターシ゛ュ	ポトフ	ロッペハン ほっけフライ
7/V 7 2 9 9 A	野菜コロッケ	9 A/ご	コーンフライ	ベーコンシチュー
	バナナ	小松菜とコーンのサラダ	白桃缶	ミニトマト
655 kcal	699 kcal	1 583 kcal	639 kcal	632 kcal
	 	 		
	 	+		

※学校ごとに、統一基準献立をもとに、行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。 ※献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。 (上記の献立の順番どおりではありません。)

[※]上記表中の「No. 1、No. 2…」は整理番号であり、献立の実施日ではありません。

[※]エネルギーは中学年(3・4年)量を記載しています。

R 6.6月

※牛乳は全ての日に付きます

No.		No.		No.		No.		No.	
1		2		3		4		5	
	鶏ごぼうごはん		いりこ菜めし		小松菜ピラフ		シーフードカレーピラフ		ソースカツ丼
	味噌汁(じゃが芋・わかめ)		すまし汁(豆腐 わかめ)		白花豆コロッケ		鶏肉の竜田揚げ		味噌汁(豆腐・なめこ)
	ぶりのスパイス揚げ		サバの香味揚げ(鳥取)		大根サラダ		フルーツミックス		ミニトマト
					いちごのデザート				
	575 kcal		568 kcal		604 kcal		576 kcal		639 kcal
No.		No.	OOO Real	No.	001 Red1	No.	010 Red1	No.	OOJ KCGI
6		7		8		9		10	
	カオ・ラートナー・カ゛イ(タイ)		カレーライス(鶏)		ハヤシライス	-	タコライス (沖縄)	10	ご飯
	小松菜と卵のスープ		ほうれん草とコーンのサラダ		コールスローサラダ		ワカメスープ		とり天 (大分)
	パイン缶		洋なし缶		ハスカップゼリー		カットパイン(冷凍)		味噌汁 (小松菜・厚揚げ)
									磯和え(ほうれん草/もやし)
									天つゆ
	200 1		250 1 1		245.1		0141		210.1.1
L.,	639 kcal		679 kcal		647 kcal		614 kcal		612 kcal
No.		No.		No.		No.		No.	
11	ご飯	12	<u></u> ご飯	13	たぬきうどん	14	】 冷やしきつねうどん	15	<u></u> 冷やしラーメン
	こ欧 スンドゥブチゲ		マーボー豆腐		チーズポテト		行やしさつねりとん きなこポテト		青のりポテト
	ヘンドリファク ひじき入りぎょうざ		マーホー豆腐 ししゃも天ぷら		黄桃缶		さなこ		さくらんぼ
	ナムル		おひたし(小松菜/白菜)		央170.11		, · , ,		型抜チーズ
) 200		400元0(7.四次/ 日次/						主族 / / /
	568 kcal		654 kcal		646 kcal		652 kcal		591 kcal
No.		No.		No.		No.		No.	
16		17		18		19		20	
	パスタシーフート゛トマトソース		横割バンズ		かぼちゃパン		角食		ロールパン
	フレンチポテト		レバー入りハンバーグ		ほうれん草のクリーム煮		ワンタンスープ醤油		コーンポタージュ
			あさりのチャウダー メロン		オオマイ立田揚げ 切り干し大根のサラダ		たこ焼風天ぷら きなこクリーム		厚揚げサラダ 白桃缶
			ァロン ケチャップソース		切り干し人間のサフタ		さなこグリーム		日地田
			774977 7						
	609 kcal		664 kcal		634 kcal		591 kcal		660 kcal
Н							1		1
						İ		1	

※学校ごとに、統一基準献立をもとに、行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。 ※献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。 (上記の献立の順番どおりではありません。)

[※]上記表中の「No. 1、No. 2…」は整理番号であり、献立の実施日ではありません。

[※]エネルギーは中学年(3・4年)量を記載しています。

R 6.7月

※牛乳は全ての日に付きます

No.		No.	No.	No.
1	2 Vタス入り焼豚チャーハン 南瓜コロッケ たけ)プラム	3 ほうれん草ピラフ いわしのカリカリフライ 切り干し大根のサラダ	4 パエリア (スペイン) ウインナーフリッター マセドニア	5 スタミナ丼 味噌汁 (小松菜・厚揚げ) 沖縄パインゼリー
573 kcal		605 kcal	641 kcal	584 kcal
No	No. 7	No	No. 9	No. 10
カレーライス 小松菜とコーンのサラダ みかん (冷凍)	和風そぼろごはん 味噌汁 (じゃが芋・わかめ) さばの竜田揚げ	ご飯 ジンギスカン きゅうりのからし漬け プロセスチーズ型抜	ご飯 豆腐のオイスターソース煮 野菜春巻 磯和え(小松菜/白菜)	ご飯 厚揚げのカレーソース 揚げえびシュウマイ おひたし(ほうれん草/白菜)
660 kcal		619 kcal		
No. 11 ご飯 豚汁 ぶりのスパイス揚げ のりの佃煮		No. 13 冷したぬきうどん チーズポテト バナナ	No. 14 冷麦 スパイシーポテト 黄桃缶	No. 15 ピリカラ冷やしラーメン きなこポテト すいか
602 kcal	630 kcal	635 kcal	577 kcal	590 kcal
No		No 18 豆パン ポーククリームシチュー もやしのごまサラダ キウイフルーツ	No. 19 ロールパン キャロットポタージュ 野菜コロッケ りんご缶	No. 20 角食 イタリアンスープ メンチカツ チョコクリーム
696 kcal	670 kcal	632 kcal	649 kcal	618 kcal

※学校ごとに、統一基準献立をもとに、行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。 ※献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。(上記の献立の順番どおりではあり

ません。)

※上記表中の「No. 1、No. 2…」は整理番号であり、献立の実施日ではありません。

※エネルギーは中学年(3・4年)量を記載しています。

R 6.4月

※牛乳は全ての日に付きます

No.		No.		No.		No.		No.	
1		2		3		4		5	
	たきこみいなり		わかめごはん		焼豚チャーハン		ほうれん草ピラフ		カレーライス
	野菜コロッケ		豚汁		いわしのカリカリフライ		南瓜コロッケ		あさりのサラダ
	からし和え(ほうれん草/		さばのスパイス揚げ		中華サラダ		フルーツミックス		いちご
	もやし/ハム)								
	777 kcal		762 kcal		741 kcal		760 kcal		787 kcal
No.		No.		No.		No.		No.	
6		7		8		9		10	
	厚揚げ入り肉炒め丼		和風そぼろごはん		ピリカラチキン丼		_ ご飯		ご飯
	味噌汁(大根・油揚げ)		味噌汁(じゃが芋・わかめ)		味噌汁(もやし・油揚げ)		マーボー豆腐		肉じゃが
	みかん(冷凍)		しょうが和え(小松菜/もやし	,)	ミニトマト		かれい唐揚げ		ほっけカレー揚げ
							ナムル		のりの佃煮
							おろしソース		
	810 kcal		710 kcal		797 kcal		888 kcal		740 kcal
No.		No.		No.		No.		No.	
11		12		13		14		15	
	ご飯		ご飯		パスタミートソース		肉うどん		味噌ラーメン
	すき焼き		けんちん汁 醤油味		フレンチポテト		きなこポテト		シナモンポテト
	ひじき入りぎょうざ		ぶりのごま味噌かけ				清見オレンジ		みかん (冷凍)
	小魚の佃煮		おひたし(小松菜/もやし)						
	826 kcal		776 kcal		738 kcal		685 kcal		735 kcal
No.		No.		No.		No.		No.	
16		17		18		19		20	
	塩ラーメン		かぼちゃパン		背割コッペ		横割バンズ		豆パン
	バターポテト		ポーククリームシチュー		あさりのチャウダー		イタリアンスープ		チキングラタン
	洋なし缶		厚揚げサラダ		焼フランク		ハンバーガー (ハンバーグ・)	ノース	ほうれん草とコーンのサラダ
			りんご缶		もやしのカレー和え		スライスチーズ		白桃缶
							いちご		
	714 kcal		809 kcal		746 kcal		719 kcal		853 kcal
							-		

※上記表中の「No.1、No.2…」は整理番号であり、献立の実施日ではありません。

[※]学校ごとに、統一基準献立をもとに、行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。 ※献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。(上記の献立の順番どおりではありませ ん。)

R 6.5月

※牛乳は全ての日に付きます No. カレーライス 深川めし(東京) ビビンバ 豆腐入りカレーピラフ コーンピラフ 白花豆コロッケ 豆腐ナゲット ハムコーンサラダ 高野豆腐のフライ 南瓜コロッケ みかん (冷凍) ミニトマト ヨーグルト フルーツ白玉 フルーツカクテル 温州みかんゼリー ケチャップソース 754 kcal 788 kcal 836 kcal 771 kcal 831 kcal 10 かき揚げ丼 豚丼(帯広) 肉炒め井 味噌汁(小松菜・厚揚げ) 豆腐のオイスターソース煮 豆腐のトロトロ煮 味噌汁 (豆腐・なめこ) 味噌汁(白菜・油揚げ) ジューシーオレンジ 切り干し大根の煮付け アスパラの天ぷら 揚げえびシュウマイ ひじき春巻 清見オレンジ ナムル 762 kcal 789 kcal 753 kcal 790 kcal 824 kcal パスタクリームソース 山菜うどん たぬきうどん チーズポテト けんちん汁 味噌味 ストローポテトサラダ きなこポテト (冷凍) さつま汁 さんまスパイス揚げ 白桃缶 ししゃものピリカラ揚げ いちごのデザート ジューシーオレンジ 磯和え(小松菜/もやし) のりとあさりの佃煮 739 kcal 757 kcal 719 kcal 746 kcal 764 kcal ツイストパン しょうゆラーメン レーズンパン 横割バンズ ロールパン アメリカンドッグ コーンシチュー ポトフ ポテトスープ 小松菜のグラタン 洋なし缶 小松菜サラダ 日本海産ホッケフライ チキンクラッカー揚げ 大根サラダ りんご缶 ジューシーオレンジ チョコクリーム みかん (冷凍) スライスチーズ 806 kcal 788 kcal 725 kcal 756 kcal 775 kcal

※学校ごとに、統一基準献立をもとに、行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。

[※]献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。 (上記の献立の順番どおりではありません。)

[※]上記表中の「No.1、No.2…」は整理番号であり、献立の実施日ではありません。

R 6.6月

※牛乳は全ての日に付きます No. いりこ菜めし 五目ごはん 小松菜ピラフ シーフードピラフ カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ レバー入りメンチカツ 味噌汁 (小松菜・厚揚げ) チキンナゲット 野菜コロッケ みかん (冷凍) からし和え(ほうれん草/もやし ししゃも天ぷら フルーツミックス ヨーグルト和え 白花豆ムース /ハム) ブルーベリーゼリー 777 kcal 700 kcal 764 kcal 800 kcal 762 kcal 10 カオ・ラートナー・カ イ(タイ) 豚ミックス丼 ご飯 味噌汁(切干大根・油揚げ) スンドゥブチゲ 小松菜スープ 豚汁 肉じやが 沖縄パインゼリー さくらんぼ とり天 (大分) 揚げポークシュウマイ ぶりの味噌照り焼き さくらんぼ 切り干し大根のナムル ミニトマト 天井のたれ 783 kcal 849 kcal 799 kcal 713 kcal 776 kcal パスタカレーソース(レバーチップ入り) 五目うどん 冷やしきつねうどん マーボー豆腐 けんちん汁 醤油味 厚揚げサラダ チーズポテト焼き ごまポテト (冷凍) さんまの竜田揚げ ほっけカレー揚げ 白桃缶 メロン おひたし(ほうれん草/もやし) おかかふりかけ 882 kcal 775 kcal 775 kcal 726 kcal 693 kcal 冷やしラーメン 豆パン 横割バンズ 揚げパン(コッペ) かぼちゃパン クリームシチューカレー風味 青のりポテト(冷凍) あさりのチャウダー 麦入り野菜スープ(イギリス) ほうれん草グラタン メロン ほうれん草とコーンのサラダ 焼きハンバーグ ラーメンサラダ コールスローサラダ もやしのごまサラダ みかん (冷凍) りんご ケチャップソース 659 kcal 765 kcal 782 kcal 736 kcal 739 kcal

※学校ごとに、統一基準献立をもとに、行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。

[※]献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。 (上記の献立の順番どおりではありません。)

[※]上記表中の「No.1、No.2…」は整理番号であり、献立の実施日ではありません。

R 6.7月

※牛乳は全ての日に付きます No. とりめし (美唄) レタス入り焼豚チャーハン パエリア (スペイン) ほうれん草ピラフ キーマカレー チース゛フォンテ゛ュサント゛コロッケ チキンナゲット 切り干し大根のサラダ さんまごまフライ 南瓜コロッケ 磯和え(小松菜/もやし) もやしのカレー和え フルーツカクテル フルーツミックス みかん (冷凍) ヨーグルト 769 kcal 795 kcal 776 kcal 712 kcal 771 kcal 10 スタミナ丼 ソースカツ井 豚すき丼 味噌汁 (大根・油揚げ) 味噌汁 (あさり・ごぼう・小松菜) 味噌汁 (小松菜・厚揚げ) 厚揚げのカレーソース (レバーチップ入り) さつま汁 白桃缶 きゅうりのからし漬け みかん (冷凍) ひじき春巻Fe いわしのかばやき開き ミニトマト からし和え(ほうれん草/ もやし/ハム) 750 kcal 785 kcal 706 kcal 877 kcal 730 kcal パスタボンゴレ 冷したぬきうどん ジンギスカン 豆腐のトロトロ煮 小松菜とベーコンのサラダ 鶏肉とポテトのソテー 黄桃缶 ごまだんご かれい唐揚げ 揚げえびシュウマイ アイスクリーム すいか ナムル ミニトマト 照り焼きソース 788 kcal 768 kcal 701 kcal 751 kcal 801 kcal ツイストパン ピリカラ冷やしラーメン ロールパン レーズンパン 背割コッペ ベーコンシチュー きなこポテト(冷凍) キャロットポタージュ チリコンカン ミートパスタグラタン プラム 焼フランク 白身魚のハーブ焼き(イタリア) コーンフライ ホウレン草とシメジのサラダ(苫小牧) あさりのスパゲティサラダ コールスローサラダ みかん (冷凍) りんご缶 ケチャップソース 680 kcal 842 kcal 754 kcal 811 kcal 831 kcal

※学校ごとに、統一基準献立をもとに、行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。

[※]献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。 (上記の献立の順番どおりではありません。)

[※]上記表中の「No.1、No.2…」は整理番号であり、献立の実施日ではありません。