令和8年10月給食写真

地元食材の紹介

5日（月）２３日（金）２６日（月）　（焼尻産わかめ）
6日（火）２０日（火）（利尻・苫前産昆布）
川上物産店
１３日（火）（ルルロッソパスタ）
フタバ製麺
１５日（木）１９日（月）（留萌産ピーマン）　門間農園
２８日（水）（豚ジスカン）チューオースーパー

◎北海道産食材や地元食材を使用しているものには★マークがついています。
◎ごはんは留萌産ななつぼしを使用しています。
≪こだわりの調味料≫
・**みそ**は北海道産の米と大豆からできています。深い甘みとこく、香りがよいのが特徴です。
・**本みりん**は昔ながらの作り方にこだわり、素材の味を感じられます。
・**しょう油**は国産原料のみで作ったまろやかな味わいのしょう油です。
・**塩**は沖縄産。塩味だけでなくミネラル、うま味が豊富です。
・**ごま油**は昔ながらの製法で絞った一番しぼり。とても香りがよいのが特徴です。

＊おしらせ＊　１０月から　かつおだしが
<あじ・いわし・かつお・昆布だし>　に変わります。

1日（木）	2日（金）
黒糖パン クリームシチュー コールスローサラダ	★ごはん みそ汁 とんかつ かつ丼の具
	
5日（月）	**6日（火）**	**7日（水）**	**8日（木）**	**9日（金）**
★ごはん みそ汁 豚肉のねぎ塩炒め 切り干し大根の煮物	味噌バターラーメン ひとくち肉まん（1ケ）	★ごはん ひよこ豆のチキンカレー 海藻サラダ 福神漬け	ミルクパン かぼちゃのポタージュ チキンのチーズ焼き マカロニサラダ Pりんごジャム	★ごはん 石狩汁 豚肉の生姜炒め えびしゅうまい（2ケ）
				
12日（月）	**13日（火）**	**14日（水）**	**15日（木）**	**16日（金）**
	カレースープスパゲティ ハムとキャベツのマリネ メロンクリームソーダ風ゼリー 	★ごはん 鶏ごぼう汁 いわしの生姜焼き さつま芋のバター醤油炒め煮 Pふりかけ 	背割りコッペパン コーンポタージュ スラッピージョー ミニオンポテトフライ 	★ごはん みそ汁 塩ザンギ（2ケ） 春雨の中華サラダ 
19日（月）	**20日（火）**	**21日（水）**	**22日（木）**	**23日（金）**
★ごはん かきたまスープ ハンバーグ スパゲティナポリタン Pソース 	五目うどん かき揚げ たいやき（カスタード味） 	★ごはん ポークカレー フルーツヨーグルト 福神漬け 	バターパン 白いんげん豆のスープ さくさくメンチカツ ジャーマンポテト Pチョコクリーム 	★ごはん みそ汁 きんぴら丼の具 キャベツの塩昆布和え