



Web版（カラー）の給食だよりは、  
こちらのQRコードから！  
過去の給食だよりもご覧になれます。

# JA びばい様 より 美唄産食材 をいただきます！

今年も JA びばい様から、美唄産食材の寄贈を受けることとなりました。  
JA びばい様は平成27年から継続的に学校給食に食材を寄贈してくださっており、今年で11年目となります。

給食には、地域の方から“みんなに元気に食べてほしい”という思いをこめて、寄せていただいた食材がたくさん使われています。

心をこめて育てられた食べ物は、私たちへのプレゼントです。  
感謝の気持ちを忘れずに、おいしく楽しくいただきましょう！

## ◇JA びばい様にいただく食材◇

- 新米おぼろづき **300kg**
- 玉ねぎ **100kg**
- びばいのてしごと醤油

これらの食材は、10月24日（金）～30日（木）の給食で大切にに使わせていただきます。  
JA びばい様の温かいご厚意に感謝し、これからも学校給食を通して、地元の食材に親しむ機会を大切にしていまいります。JA びばい様、生産者の皆様、本当にありがとうございます。

☆10月平均栄養価（平均値/目標値）

【小学生】＊エネルギー673kcal/650kcal ＊脂質 24.8g/21.7g ＊食塩 2.85g/2.0g 未満  
【中学生】＊エネルギー829kcal/830kcal ＊脂質 30.2g/27.7g ＊食塩 3.76g/2.5g 未満  
☆牛乳は毎日つきます。☆スプーンが付く日には、献立表にスプーンマークが付いています。  
☆給食の持ち帰りは食中毒防止の観点から禁止しています。



## 美唄はココ！ ふるさと給食 実施します！

美唄市では、日頃より学校給食を「食農教育」の生きた教材として活用するために、美唄産および道内産の食材（地場産物）を多く使用した給食を提供しています。

さらに年に一度、「ふるさと給食」と題して、主食・汁物・主菜・副菜に「美唄産」もしくは「道内産」の食材をふんだんに使用した給食を提供しており、今年度は、**10月24日（金）**に実施いたします。

この「ふるさと給食」には、みなさんが暮らしている「北海道」そして「美唄市」で作られている食材を知り、さらにそれを味わってもらえる機会とするねらいがあります。

また、「食べ物を大切に思う気持ちを育てること」「自分の住んでいる“美唄”をもっと好きになること」もねらいとしています。

美唄で食べる給食の思い出が、みなさんにとっての「ふるさと」の一つとなっていくように、毎日の給食づくりも丁寧にすすめていきます。

### ○●10月24日（金）ふるさと給食メニュー○●

- ・ごはん（新米おぼろづき）
- ・美唄たっぷりスープカレー（じゃがいも・かぼちゃ・玉ねぎ・人参）
- ・たらのバター醤油焼き（醤油）
- ・コールスローサラダ（キャベツ）
- ※（ ）内は美唄産食材



# もりつけひょう

しょうがっこう きょうしつよう  
(小学校・教室用)

ウェブサイトからも  
見ることがあります



月	火	水	木	金
<p>こんげつ ひばいさんしきさい ◆♪今月の美産食材♪◆</p> <p>*こめ(なつほし) *じゃがいも *かぼちゃ *こめ(おほろづき) *にんじん *キャベツ *ラーメン(はるよこい) *にんにく *しょうゆ *うどん (はるよこい) *ながねぎ *こめこ *さつまいも *たまねぎ</p>	<p>こんげつ きゅうしょくくちゅう *今月の給食目標* しん た もの あじ 「旬の食べ物を味わい、 げんき からだ 元気な体をつくろう！」</p>	<p>1 もやしのサラダ  </p> <p>とちだいたす コロッケ  </p> <p>あおなごはん  みぞちんこ </p>	<p>2 ほうれんそうと コーンのサラダ  </p> <p>とりにくの ごまふうみやき  </p> <p>ごはん  あきやさいたっぷりシチュー </p>	<p>3 さんしょくあえ  </p> <p>ふたにくの たつたあげ  </p> <p>ごはん  ちゅうかビーフンスープ </p>
<p>6 だいこんサラダ  </p> <p>いかリングフライ (2コ)  </p> <p>たにんどん </p>	<p>7 きせつの フルーツゼリーあえ  </p> <p>メーフルマフィン  </p> <p>トマトオムレツ  </p> <p>わふうきのこスパゲティ </p>	<p>8 わかめサラダ  </p> <p>チキンカレーライス  </p>	<p>9 はくさいと チキンのサラダ  </p> <p>クリームゴールド  </p> <p>ウィンナーの フリッター (2個)  </p> <p>バターロール  </p> <p>ピーズ ミネストローネ </p>	<p>10 にくじゃが  </p> <p>さけのこがねやき  </p> <p>ごはん  キャベツのみそしる </p>
<p>め たい せつ 目を大切に！ かぼちゃ たんぱん ブルーベリー うなぎ</p>	<p>14 ごもくきんぴら  </p> <p>ガーリックチキン  </p> <p>ごはん  チンゲンサイのスープ </p>	<p>15 とりそばろを のせてお！ とりそばろ  </p> <p>ちくわの いしがきあげ (2コ)  </p> <p>とりそばろごはん  </p> <p>ワンタンスープ </p>	<p>16 グリーンサラダ  </p> <p>あげいも  </p> <p>メロンパン  ごもくスープ </p>	<p>17 やきふたの ちゅうかあえ  </p> <p>あつやきたまご  </p> <p>ごはん  マーボーどうふ </p>
<p>20 スパゲティサラダ  </p> <p>とりにくの こめこあげ (2コ)  </p> <p>ごはん  ぐたくさんみそしる </p>	<p>21 ただききゅうり  </p> <p>ココアパン  </p> <p>やさいぎょうざ (2コ)  </p> <p>しょうゆラーメン </p>	<p>22 キャベツとハムの ごましょうゆあえ  </p> <p>オニオンコロッケ  </p> <p>さけなごはん  おでん </p>	<p>23 ほうれんそうの ナムルサラダ  </p> <p>ポークしゅうまい (2コ)  </p> <p>ごはん  はっほうさい </p>	<p>24 BIBA! ふるさと給食 コールスローサラダ  </p> <p>たらのバター じょうゆやき  </p> <p>ごはん  ひばいたっぷりスープカレー </p>
<p>27 やさいの こんぶあえ  </p> <p>わふうあじヒレカツ  </p> <p>ごはん  たけのこわかめのみそしる </p>	<p>28 チンゲンサイのサラダ  </p> <p>デニッシュパン  </p> <p>にくだんご </p> <p>おやこうどん </p>	<p>29 フルーツヨーグルト  </p> <p>ハッシュドポーク  </p>	<p>30 ツナサラダ  </p> <p>ハロウィンハンバーグ (デミソースがけ)  </p> <p>ひばいこめこのクロワッサン  </p> <p>かぼちゃシチュー </p>	<p>31 もやしと きゅうりのナムル  </p> <p>さけのこみあげ  </p> <p>ごはん  しおぎょうざスープ </p>

※物資の都合により、献立を変更する場合があります。令和7年10月 美山市学校給食センター



日(曜)	こんだて	赤の食品		緑の食品		黄の食品		調味料その他	
		体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーのもと			
1(水)	青菜ごはん			菜めしの素(卵・肉)		精白米 強化米			670 801
	みそちゃんこ	とり肉 油揚げ(大豆)		キャベツ たまねぎ にんじん		つきこんにやく		片かつらぶ みりん 酒	25.8 31.8
	十勝大豆コロッケ					なたね油			
	もやしサラダ	かぶ(卵)		もやし きゅうり		ごま油 白ごま		醤油	
2(木)	ごはん					精白米 強化米			755 950
	秋野菜たっぷりシチュー	ぶた肉 牛乳		たまねぎ はくさい にんじん		さつまいも 小麦粉		コシメ 塩 コショウ	32.0 37.8
	鶏肉のごま風味焼き	とり肉				白ごま		酒 みりん 醤油	
	ほうれん草とコーンのサラダ	ツナ		ほうれん草 にんじん コーン		マヨネーズ(大豆)		醤油 コショウ	
3(金)	ごはん					精白米 強化米			599 717
	中華ビーフンスープ	とり肉		にんじん ねぎ きくらげ		ビーフン でん粉		片かつらぶ 醤油 中華だし	28.2 32.1
	豚肉の竜田揚げ	ぶた肉		しょうが にんにく		小麦粉 でん粉 なたね油		塩 醤油 みりん	
	三色あえ	かぶ(卵)		きゅうり にんじん		ごま油 三温糖		酢 塩	
6(月)	他人丼	ぶた肉 卵 つと(小麦)		たまねぎ たけのこ にんじん		精白米 強化米		醤油 みりん	683 873
	いかリングフライ(20)	ワタカ(卵) フライ				なたね油			32.0 41.3
	大根サラダ	片かつらぶ(卵)		だいこん きゅうり コーン		ごま油 白ごま 三温糖		酢 醤油	
	和風きのこがけティ	かぶ(卵) ツナ		たまねぎ にんじん しめじ		かぶ(卵) なたね油		醤油 コシメ 塩 コショウ	633 774
7(火)	メープルマフィン					メープルシロップ(大豆・乳)			23.3 28.3
	トマトオムレツ	トマト(卵) 大豆・卵							
	季節のフルーツバー			洋梨 巨峰(ブドウ) 梨					
	チキンカレーライス	とり肉 牛乳 生クリーム(乳)		しょうが にんにく たまねぎ		精白米 強化米 精麦		カレー粉 パプリカ ガラムマサラ	725 927
8(水)	わかめサラダ	わかめ かぶ(卵)		もやし きゅうり		ごま油 三温糖		醤油 酢	24.8 31.5
	バターロール					バターロール			761 960
	クリームゴールド					クリーム(乳)			26.9 34.5
	ピーズミネストローネ	白いんげん豆 大豆		枝豆(大豆) キャベツ たまねぎ		オリーブ油 バター(乳)		トマトソース コシメ 塩 コショウ	
9(木)	ウィンナーのフリッター(20)	ウィンナー(卵) 大豆 卵 牛乳				ウィンナー(卵) なたね油			
	白菜とチキンのサラダ	とりさきみ		はくさい にんじん レモン果汁		三温糖 なたね油 白ごま		酢 醤油	
	ごはん					精白米 強化米			625 768
	キャベツのみそ汁	油揚げ(大豆)		キャベツ にんじん ねぎ				かつお節 みそ	30.5 35.8
10(金)	鮭の黄金焼き	鮭				マヨネーズ(大豆)		塩 コショウ みそ	
	肉じゃが	ぶた肉		たまねぎ にんじん 枝豆(大豆)		じゃがいも つきこんにやく		醤油 みりん 酒 かつらぶ	
	ごはん					精白米 強化米			647 784
	チンゲンサイのスープ	片かつらぶ(卵) 豆腐(大豆)		チンゲンサイ だいこん		緑豆春雨 でん粉		コシメ 醤油 塩	30.5 34.7
14(火)	ガーリックチキン	とり肉		にんにく		小麦粉 バター(乳) なたね油		酒 塩 醤油	
	五目きんぴら	ぶた肉		ごぼう にんじん		つきこんにやく 三温糖 ごま油		醤油 みりん	
	ごはん					精白米 強化米			698 834
	鶏そぼろごはん	とり肉		しょうが たけのこ にんじん		三温糖 白ごま なたね油		醤油 みりん 酒	31.9 38.5
15(水)	ワンタンスープ	ぶた肉		はくさい にんじん ねぎ		小麦粉 白ごま 黒ごま		醤油 塩 コショウ 昆布	
	ちくわの石垣揚げ(20)	ちくわ(魚肉・魚介) 卵				なたね油			
	メロンパン	かぶ(卵)				小麦粉(小麦・乳・卵・大豆)			614 733
	五目スープ	かぶ(卵) 卵		たけのこ にんじん ねぎ		緑豆春雨		片かつらぶ 醤油 コシメ 酒	23.5 27.7
16(木)	揚げいも	牛乳				じゃがいも かつらぶ(卵)		塩	
	グリーンサラダ			ブロッコリー キャベツ				塩中華ドレッシング	
	ごはん					精白米 強化米			636 755
	塩きょうざスープ	水餃子(小麦・卵・乳・大豆・鶏)		はくさい たまねぎ にんじん		白ごま		塩中華だし 片かつらぶ	25.5 29.0

☆6日(月)の他人丼は、ごはんの上に他人丼の具をのせて食べてください。  
 ☆15日(水)鶏そぼろごはんは、ごはんの上に鶏そぼろをのせて食べてください。  
 ☆24日(金)は1年一度の「ふるさと給食」です!  
 美明産産物、北海道産産物をふんだんに使用したメニューとなっています。  
 おたのしみ!!

美明市ホームページにて、献立表のカラー版をご覧いただけます。  
 若のQRコードを読み込むと、簡単にアクセスできます。  
 なお毎月26日(木)に翌月の献立表が掲載されますので、WEB版の  
 献立表をぜひご確認ください!

I ♥ BIBA! 24日(金)は、ふるさと給食です!

年に一度実施する「ふるさと給食」。今年度のメニューは、下のとおりです。

- ★ごはん(新米おぼろづき)
- ★美明産たっぷりスープカレー(じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・かぼちゃ)
- ★たらのバター醤油焼き(醤油)
- ★コールスローサラダ(キャベツ)

※( )内は美明産の産物  
 ※新米おぼろづき、玉ねぎ、醤油は、JAひばいから頂いたものを使用します!  
 ご満腹ありがとうございます。



日(曜)	こんだて	赤の食品		緑の食品		黄の食品		調味料その他	
		体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーのもと			
17(金)	ごはん					精白米 強化米			739 929
	マーボー豆腐	豆腐(大豆) ぶた肉		しょうが にんにく にんじん		三温糖 ごま油 なたね油		醤油 みそ 酒 みりん	36.3 45.9
	厚焼き卵	厚焼き卵						醤油 酢	
	焼き豚の中華あえ	焼き豚(卵・小麦・大豆)		もやし きゅうり にんじん		三温糖 白ごま ごま油		醤油 酢	
20(月)	ごはん					精白米 強化米			717 873
	真だくさんみそ汁	ぶた肉 つと(小麦)		たまねぎ だいこん にんじん		えのきたけ たけのこ ごぼう		みそ かつお節	33.1 38.6
	鶏肉の米粉揚げ(20)	とり肉		しょうが		米粉 なたね油		醤油 酒	
	スパゲティサラダ	片かつらぶ(卵)		きゅうり にんじん		かぶ(卵) なたね油		塩 コショウ	
21(火)	醤油ラーメン	ぶた肉 つと(小麦)		はくさい もやし たまねぎ		小麦粉(小麦) なたね油		醤油 酢	589 721
	ココアパン					ココア			27.5 34.0
	野菜ぎょうざ(20)	野菜ぎょうざ(小麦・卵・乳・大豆)							
	たたききゅうり			きゅうり		三温糖 ごま油 白ごま		醤油 酢 塩	
22(水)	ごはん					精白米 強化米			607 733
	おでん	うすら卵		一口がんと(大豆)		こんにやく 三温糖		醤油 みりん かつお節 昆布	21.9 26.9
	オニオンコロッケ	オニオン				なたね油			
	キャベツとれんごの醤油あえ	かぶ(卵)		キャベツ		ごま油 白ごま		醤油	
23(木)	ごはん					精白米 強化米			649 797
	八宝菜	ぶた肉 うすら卵 えび いか		はくさい もやし にんじん		ごま油 でん粉		片かつらぶ 醤油 みりん	29.1 36.2
	ポークしゅうまい(20)	ポークしゅうまい							
	ほうれん草のナムル			ほうれん草 もやし にんじん		緑豆春雨		韓国風味ドレッシング	
24(金)	ごはん					精白米 強化米			742 917
	美明産たっぷりスープカレー	とり肉 うすら卵		たまねぎ かぼちゃ にんじん		じゃがいも なたね油		コシメ 片かつらぶ 醤油 加粉	33.2 40.2
	たらのバター醤油焼き	たら				小麦粉 バター(乳) なたね油		塩 コショウ 醤油	
	コールスローサラダ	かぶ(卵)		キャベツ コーン		マヨネーズ(大豆) オリーブ油 三温糖		酢 塩 コショウ	
27(月)	ごはん					精白米 強化米			620 718
	たけのこわかめのみそ汁	わかめ		たけのこ にんじん ねぎ				かつお節 みそ	29.3 32.7
	和風味ヒレカツ	ぶた肉 牛乳				小麦粉 パン粉(小麦)		塩 コショウ みりん 醤油	
	野菜の昆布あえ	昆布		はくさい きゅうり にんじん		白ごま ごま油		塩	
28(火)	親子うどん	とり肉 卵 油揚げ(大豆)		にんじん ねぎ		うどん(小麦) 三温糖		醤油 みりん 塩	706 870
	デニッシュパン	肉だんご				デニッシュパン		かつお節 昆布	32.3 40.2
	チンゲンサイのサラダ	チンゲンサイ だいこん				三温糖 白ごま ごま油		醤油 酢 塩	
	ハッシュドポーク	ぶた肉 牛乳 生クリーム(乳)		にんにく しょうが たまねぎ		精白米 強化米 精麦		オリーブ油 コシメ 醤油	750 962
30(木)	フルーツヨーグルト	ヨーグルト(卵・大豆)							25.0 31.7
	美明産米粉のクワック					美明産米粉のクワック			656 857
	かぼちゃシチュー	かぼちゃ たまねぎ にんじん				小麦粉 パン粉(小麦)		コシメ コショウ	23.6 30.5
	ツナサラダ	ツナ		キャベツ たまねぎ にんじん		マヨネーズ(大豆)		マヨネーズ	
31(金)	ごはん					精白米 強化米			636 755
	塩きょうざスープ	水餃子(小麦・卵・乳・大豆・鶏)		はくさい たまねぎ にんじん		白ごま		塩中華だし 片かつらぶ	25.5 29.0
	鮭の香味揚げ	鮭		たまねぎ しょうが にんにく		でん粉 なたね油 三温糖		塩 コショウ 酒 コシメ 醤油	
	もやしときゅうりのナムル	かぶ(卵)		もやし きゅうり		三温糖 ごま油 白ごま		醤油 酢	

こんげつ きゅうしよくくひょう  
 \* 今月の給食目標 \*

「旬の食べ物を味わい、元気体を作ろう!」

☆目標達成のための手立て☆

- 旬の野菜をしっかり食べる
- 残さず食べるようにする
- よくかんで味わって食べる
- 作ってくれた人に感謝する

こんげつ ひばいさんしよくさい  
 ♡ 今月の美明産食材 ♡

- ★米(ななつぼし)
- ★米(おぼろづき)
- ★ラーメン(はるよこい)
- ★うどん(はるよこい)
- ★じゃがいも
- ★さつまいも
- ★にんじん
- ★かぼちゃ
- ★にんにく
- ★キャベツ
- ★玉ねぎ
- ★長ねぎ
- ★しょうゆ
- ★米粉