

【東京農業大学稲花小学校 2026年3月 給食献立表】

※赤字・・・食物アレルギー対応の食材（調理室で除去/提供なし） 青字・・・食物アレルギー摂取注意の食材（提供あり/本人判断）

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー-kcal たんぱく質g 脂質g 食塩相当量g
2月	メーブルトースト【カナダ】		無塩食パン、有塩バター、メーブルシロップ			675
	サーモンシチュー【カナダ】	トラウトサーモン、昆布、牛乳(調理用)、白いんげん豆(水煮)、西京みそ、スキムミルク	オリーブ油、米粉、こめサザガ油	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、ほうれんそう、にんにく	白ワイン、ローリエ(粉)、鶏だし顆粒、本みりん、うす口しょうゆ、天塩、こしょう	25.4
	かぶのしモンサラダ	ベーコン(卵なし)、昆布	こめサザガ油、オリーブ油、はちみつ	かぶ、キャベツ、赤パプリカ、かぶ(葉)、八丈フルーツレモン、レモン(果汁)	天塩、こしょう	28.7
	プーティン【カナダ】 乳酸菌飲料(ジョアブレーン)	大豆(水煮)、サワークリーム、チーズ ジョア(ブレーン)	じゃがいも、でんぷん、こめサザガ油、無塩バター		食塩、こしょう、トマトケチャップ、ウスターソース	1.5
3火	ちらし寿司【桃の節句】	卵、えび、あさり、ちりめんじゃこ、昆布、かつお削り節	米、砂糖、こめサザガ油	れんこん、たけのこ(水煮)、レモン(果汁)、洋種なばな、にんじん、しいたけ(乾燥)、かんぴょう	米酢、食塩、椎茸もどし汁、うす口しょうゆ、本みりん、酒	610
	豚じし肉の西京焼き	豚ひれ肉、西京みそ	三温糖		酒、本みりん、しょうゆ	34.7
	のらぼう菜のすまし汁	昆布、かつお削り節	てまりみ	だいこん、にんじん、のらぼう菜	酒、うす口しょうゆ、本みりん、天塩	12.7
	三色白玉もち【桃の節句】 牛乳	絹ごし豆腐 牛乳(飲用)	白玉粉、砂糖	いちご、りんご(缶)・白桃(缶)・洋梨(缶)、パイナップル(缶)、黄桃(缶)	抹茶、白ワイン、オレンジキュラソー	2.5
4水	ごはん		米			592
	べじらのチリソース炒め	べじら肉	砂糖、でんぷん、こめサザガ油、じゃがいも、ごま油	しょうが、たまねぎ、にんじん、にんにく	酒、こしょう、トマトケチャップ、米酢、しょうゆ、トウバンジャン	26.4
	はるさめサラダ	ローズハム(卵なし)、昆布	はるさめ、ごま油、三温糖	もやし、きゅうり、にんじん	しょうゆ、米酢、天塩、洋からし(粉)	14.2
	はたとスナゴエンドウのスープ せとか 牛乳	はたと貝柱(水煮)、昆布 牛乳(飲用)		かぶ、長ねぎ、スナップエンドウ、きくらげ(乾燥) せとか	うす口しょうゆ、本みりん、天塩、こしょう	1.7
5木 【2年生：遠足】	古代米ごはん(黒米)		米、鉄強化米			619
	きんめだいのグリル 甘藷ジャムソース【東京農大食材】	きんめだい、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節	塩こうじ、甘藷ジャム(玄米)		酒、しょうゆ、本みりん	24.6
	ブロックリーのカムカムドressing【東京農大食材】	竹輪(卵なし)、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節	ごま油、三温糖	ブロックリー、カリフラワー、コーン(缶)、カムカム(果汁)	しょうゆ、米酢、天塩、こしょう	16.9
	大豆入り大学いも なめこの江口文みそ汁【東京農大食材】 牛乳	大豆(水煮) 生揚げ、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節、江口文みそ 牛乳(飲用)	さつまいも、でんぷん、こめサザガ油、砂糖、水あめ	なめこ、にんじん、万能ねぎ	しょうゆ、米酢 本みりん	1.5
9月	ナン 【給食委員会献立】		ナン			585
	バターチキンカレー	鶏もも肉、ブレンヨーグルト、生クリーム、牛乳(調理用)	無塩バター、砂糖、はちみつ、米粉、こめサザガ油	たまねぎ、しょうが、にんにく、トマト(缶)、トマトピューレ	カレー粉、しょうゆ、食塩	25.0
	ピネクレットサラダ	ベーコン(卵なし)	こめサザガ油、オリーブ油、三温糖	キャベツ、きゅうり、クレンソ、レモン(果汁)	米酢、天塩、こしょう	27.3
	いちごヨーグルト 牛乳	ブレンヨーグルト、スキムミルク 牛乳(飲用)		いちご、りんご(缶)・桃(缶)・洋梨(缶)		2.4
10火	ごはん		米			585
	おじのさんか焼き【千葉】	おじ、豚もも肉、鶏砂肝、米みそ赤、焼きのり	こめサザガ油、でんぷん、三温糖	たまねぎ、にんじん、しょうが、しそ葉	しょうゆ	27.0
	お揚げなかぶの和え物【千葉】	油揚げ、昆布、煮干し	砂糖	かぶ、はくさい、かぶ(葉)	しょうゆ、本みりん、天塩	15.8
	ふうかし【千葉】 牛乳ようかん【千葉】 牛乳	あさり、昆布、煮干し、米みそ赤、米みそ白 粉寒天、牛乳(調理用)、生クリーム、スキムミルク 牛乳(飲用)	グラニュー糖	たまねぎ、にんじん、にら 黄桃(缶)	酒、本みりん バニラエッセンス	1.6
11水	ごはん		米			603
	若手県産ぶりのソテー 八丈レモンソース	ぶり	塩こうじ、でんぷん、こめサザガ油、砂糖、はちみつ	しょうが、八丈フルーツレモン	酒、しょうゆ	26.8
	笹かまぼこ(卵なし)串のおひたし【宮城】	笹かまぼこ(卵なし)、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節、さば厚削り節	三温糖	ほうれんそう、もやし、レモン(果汁)	しょうゆ、本みりん、天塩	17.1
	はっと汁【宮城】 ブラッドオレンジ 牛乳	絹ごし豆腐、豚もも肉、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節、米みそ赤、米みそ白 牛乳(飲用)	薄力粉、でんぷん	だいこん、にんじん、まいたけ、ごぼう ブラッドオレンジ	酒、しょうゆ、本みりん	1.9
12木 【6年生：給食最終日】	お赤飯【卒業お祝い】	小豆	米、もち米		天塩	616
	鶏のから揚げ	鶏もも肉	塩こうじ、でんぷん、米粉、こめサザガ油	しょうが、にんにく	しょうゆ、酒、こしょう	24.0
	スナックエンドウのみそマヨ和え うめふのすまし汁	まくら(油漬)、昆布、かつお削り節、米みそ白 昆布、かつお削り節	マヨネーズ(卵なし)、三温糖 生み	キャベツ、コーン(缶)、スナップエンドウ たけのこ(水煮)、えのきたけ、みずな	米酢、天塩 酒、うす口しょうゆ、本みりん、天塩	15.6 2.1
	フルーツカムカムジュレ和え【東京農大食材】 牛乳	アガー 牛乳(飲用)	砂糖、はちみつ	カムカムドリンク、いちご、りんご(缶)・桃(缶)・洋梨(缶)、パイナップル(缶)		
16月	ピザトースト【4年生リクエスト】	ベーコン(卵なし)、チーズ	胚芽食パン、オリーブ油、塩こうじ、マヨネーズ(卵なし)	たまねぎ、トマト(缶)、ぶなしめじ、コーン(缶)、ピーマン、にんにく	トマトケチャップ、オレガノ(粉)、バジル(粉)、こしょう	597
	シーフードサラダ【4-1リクエスト副菜】	はたと貝柱、たこ、海藻(乾燥)、昆布	オリーブ油、三温糖	春キャベツ、アスパラガス、たまねぎ	白ワイン、天塩、こしょう、米酢	27.7
	ココロ野菜のスープ【4年生リクエスト】	鶏もも肉、レンズ豆、昆布	じゃがいも、オリーブ油	たまねぎ、にんじん、ブロックリー、セロリ、にんにく	白ワイン、鶏だし顆粒、ローリエ(粉)、しょうゆ、天塩、こしょう	22.2
	おかしいな白玉焼きゼリー【4年生リクエスト】 乳酸菌飲料(ジョアブレーン)	粉寒天、牛乳(調理用)、スキムミルク ジョア(ブレーン)	グラニュー糖	あんず(缶)	バニラエッセンス	2.7
17火	高粱めし【熊本】	卵	米、米粒麦、砂糖、こめサザガ油、ごま油	たかな漬	米酢、食塩、酒、うす口しょうゆ	586
	ホッケのみりん焼き	シマホッケ、粉かつお節	三温糖		本みりん、うす口しょうゆ、酒	28.2
	小松菜の和え【4-2リクエスト副菜】	昆布、焼きのり	砂糖	こまつな、ぶなしめじ、にんじん、しょうが	とりから、しょうゆ、天塩	17.4
	タイビーエン【熊本】 でこぼん【熊本】 牛乳 (A2ミルク)	豚もも肉、豚バラ肉、えび、いか、昆布 牛乳(A2ミルク)	ごま油、はるさめ	しょうが、にんにく、キャベツ、にんじん、長ねぎ、きくらげ(乾燥) デコボン	酒、とりから、しょうゆ、本みりん、天塩、こしょう	2.3
18水	あしたばのかき揚げ丼(玄米ごはん)	あさり、昆布、煮干し	米、玄米、薄力粉、マヨネーズ(卵なし)、コーンスターチ、こめサザガ油、砂糖、でんぷん	たまねぎ、にんじん、あしたば	本みりん、しょうゆ	637
	のらぼう菜のおひたし	昆布、煮干し、まぐろ削り節	砂糖	はくさい、もやし、のらぼう菜	しょうゆ、本みりん、天塩	19.6
	豆腐とかぶのみそ汁	木綿豆腐、昆布、煮干し、米みそ赤、米みそ白		かぶ、たまねぎ、しいたけ、かぶ(葉)	本みりん	21.5
	ネーブルオレンジ 牛乳 (A2ミルク)	牛乳(A2ミルク)		ネーブルオレンジ		1.8