

【東京農業大学稻花小学校 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	メープルトースト【カナダ】		無塩食パン,有塩バター,メープルシロップ			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,スキミルク	オリーブ油,米粉,ごめサラダ油	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
	かぶのレモンサラダ	ペーパー(卵なし),昆布	ごめサラダ油,オリーブ油,はちみつ	かぶ,キヤベツ,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
	ブーティン【カナダ】	大豆(水煮),ワサバクリーム,チーズ	じゃがいも,でんぶん,ごめサラダ油,無塩バター		食塩,こしょう,トマトケチャップ,ワスターソース	1.5
	乳酸菌飲料(ヨーグルト)	ショア(フレーン)				
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,ごめサラダ油	れんこん,たけのこ(水煮),レモン(果汁),洋芋なばな,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
	豚ヒレ肉の西京焼き	豚ヒレ肉,西京みそ	三温糖		酒,本みりん,しょうゆ	34.7
	のらぼう菜のすし汁	昆布,かつお削り節	てまりふ	だいこん,にんじん,のらぼうな	酒,うす口しょうゆ,本みりん,天塩	12.7
	三色白玉ポンチ【桃の節句】	絹ごし豆腐	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)	粉抹茶,白ワイン,オレンジキュロソ	2.5
	牛乳	牛乳(飲用)				
4水	ごはん		米			592
	くじらのチリソース炒め	くじら肉	砂糖,でんぶん,ごめサラダ油,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,トワバジヤン	26.4
	はるさめラタグ	ロースハム(卵なし),昆布	はるさめ,ごま油,三温糖	もやし,さわら,にんじん	しょうゆ,米酢,天塩,洋からし(粉)	14.2
	ほたてとスッパンドウのスープ	ほたて貝柱(水煮),昆布		かぶ,長ねぎ,スッパんどう,きくらげ(乾燥)	うす口しょうゆ,本みりん,天塩,こしょう	1.7
	せとか			せとか		
5木 【2年生: 週定】	牛乳	牛乳(飲用)				
	古代米ごはん(黒米)		米,鉄強化米			619
	さくめいのグリル 白桃ジャムソース【東京農大食材】	さくめい,昆布,宗田厚削り節,さば厚削り節	梅こうじ,甘柿ジャム(玄米)		酒,しょうゆ,本みりん	24.6
	ブロッコリーのカムカムドレッシング【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	ブロッコリー,カリフラワー,コーン(缶),カムカム(果汁)	しょうゆ,天塩,こしょう	16.9
	大豆入り大學いちも	大豆(水煮)	さつまいも,でんぶん,ごめサラダ油,砂糖,水あめ		しょうゆ,米酢	1.5
9月	なめこの江口文みそ汁【東京農大食材】	生揚げ,昆布,宗田厚削り節,さば厚削り節,江口文みそ		なめこ,にんじん,万能ねぎ	本みりん	
	牛乳	牛乳(飲用)				
	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,フレーンヨーグルト,生クリーム,牛乳(調理用)	無塩バター,砂糖,はちみつ,米粉,ごめサラダ油	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
	ビネグレットサラダ	ペーパー(卵なし)	ごめサラダ油,オリーブ油,三温糖	キヤベツ,さわら,クリソ,レモン(果汁)	米酢,天塩,こしょう	27.3
10火	いちごヨーグルト	フレーンヨーグルト,スキミルク		いちご,りんご(缶)・桃(缶)・洋梨(缶)		2.4
	牛乳	牛乳(飲用)				
	ごはん		米			585
	あじのさんが焼き【千葉】	あじ,豚もも肉,鶏胸肝,米みそ赤,焼きのり	ごめサラダ油,でんぶん,三温糖	たまねぎ,にんじん,しょうが,しそ葉	しょうゆ	27.0
	お揚げたかみの和え物【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
11水	ふうかし【千葉】	あさり,昆布,煮干し,米みそ赤,米みそ白		たまねぎ,にんじん,にら	酒,本みりん	1.6
	牛乳ようかん【千葉】	粉寒天,牛乳(調理用),生クリーム,スキミルク	グラニュー糖	黄桃(缶)	バニラエッセンス	
	牛乳	牛乳(飲用)				
	ごはん		米			603
	岩手県産ぶりのソテー 八丈レモンソース	ぶり	梅こうじ,でんぶん,ごめサラダ油,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
12木 【6年生: 給食最終日】	笛かまとほうれん草のおひたし【宮城】	笛かまと(卵なし),昆布,宗田厚削り節,さば厚削り節,さば削り節	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
	はつと汁【宮城】	絹ごし豆腐,豚もも肉,昆布,宗田厚削り節,さば厚削り節,さば削り節,米みそ赤,米みそ白	薄力粉	だいこん,にんじん,まいたけ,ごぼう	酒,しょうゆ,本みりん	1.9
	ブロッオレンジ			ブロッオレンジ		
	牛乳	牛乳(飲用)				
	お赤飯【卒業お祝い】	小豆	米,もち米		天塩	616
16月	鶏のから揚げ	鶏もも肉	醤こうじ,でんぶん,ごめサラダ油	しょうが,にんにく	しょうゆ,酒,こしょう	24.0
	スナップエンドウのみぞマヨ和え	まぐろ(油漬),昆布,かつお削り節,米みそ白	マヨネーズ(卵なし),三温糖	キヤベツ,コーン(缶),スナップえんどう	米酢,天塩	15.6
	うめふのすみそ汁	昆布,かつお削り節	生み	たけのこ(水煮),えのきたけ,みずな	酒,うす口しょうゆ,本みりん,天塩	2.1
	フルーツカムカムジュレ和え【東京農大食材】	アガー	砂糖,はちみつ	かみかみドリップ,いちご,りんご(缶)・桃(缶)・洋梨(缶),パイナップル(缶)		
	牛乳	牛乳(飲用)				
17火	ピザースト【4年生リクエスト】	ペーパー(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),ビーマン,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】	ほたて貝柱,たこ,海藻(乾燥),昆布	オリーブ油,三温糖	香キヤベツ,アスパラガス,たまねぎ	白ワイン,天塩,こしょう,米酢	27.7
	ココロの野菜のスープ【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,ブロッコリー,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
	おかしな目玉焼きゼリー【4年生リクエスト】	粉寒天,牛乳(調理用),スキミルク	グラニュー糖	あんず(缶)	バニラエッセンス	2.7
	乳酸菌飲料(ヨーグルト)	ショア(フレーン)				
18水	高菜めし【熊本】	卵	米,米粒,砂糖,ごめサラダ油,ごま油	たかな漬	米酢,食塩,酒,うす口しょうゆ	586
	ホケのさわら焼き	シマホッカ,粉かつお節	三温糖		本みりん,うす口しょうゆ,酒	28.2
	小松菜のり和え【4-2リクエスト副菜】	昆布,焼きのり	砂糖	ごまつな,ぶなしめじ,にんじん,しょうが	どりがら,しょうゆ,天塩	17.4
	タイピーエン【熊本】	豚もも肉,豚バラ肉,えび,いか,昆布	ごま油,はるさめ	しょうが,にんにく,キヤベツ,にんじん,長ねぎ,きくらげ(乾燥)	酒,どりがら,しょうゆ,本みりん,天塩,こしょう	2.3
	でこぼん【熊本】			デコポン		
18水	牛乳 (A2ミルク)	A2ミルク				
	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,ごめサラダ油,砂糖,でんぶん	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,のらぼうな	しょうゆ,本みりん,天塩	19.6
	豆腐とかみのすみそ汁	木綿豆腐,昆布,煮干し,米みそ赤,米みそ白		かぶ,たまねぎ,生じたけ,かぶ(葉)	本みりん	21.5
	ネーブルオレンジ			ネーブルオレンジ		1.8
	牛乳 (A2ミルク)	A2ミルク				