

【東京農業大学稲花小学校 2025年6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	チキンオーバークライス(ターメリックライス)【ニューヨーク】	鶏もも肉、 ブルーネーグルト	米、米粒菜、オリーブ油、有塩バター、マヨネーズ(卵なし)、砂糖	にんじん、ピーマン、たまねぎ、にんにく、しょうが	ターメリック(粉)、カレー粉、食塩、パプリカ(粉)、黒こしょう、こしょう	604
	カーネルのハニースタートサラダ	チーズ 、まろ(油漬)	こめサラダ油、はちみつ	キャベツ、ケール、コーン(缶)	粒マスタード、米酢、しょうゆ、食塩	29.9
	マンハッタンクラムチャウダー【ニューヨーク】	あさり 、 ペコン(卵なし) 、昆布	じゃがいも、オリーブ油、三温糖	たまねぎ、緑ズッキーニ、セロリ、にんにく、パセリ、トマト(缶)	白ワイン、鶏だし顆粒、ローリエ(粉)、トマトケチャップ、ウスターソース、食塩、こしょう	19.3
	アメリカンチーリー 牛乳 ごはん	牛乳(飲用)		アメリカンチーリー		2.2
3火	マクロの竜田揚げ 香味ソース	マクロ	塩こうじ、でんぷん、こめサラダ油、ごま油、砂糖、はちみつ	しょうが、鷹の爪、たまねぎ、にんにく	酒、しょうゆ、米酢	29.0
	切干大根のさっぱり和え	昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	三温糖	切干しだいこん、ほうれんそう、にんじん、レモン(果汁)	うす口しょうゆ、本みりん、米酢、しょうゆ、食塩	17.5
	アスパラののみそ汁	豚肩肉 、生揚げ、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、米みそ白、米みそ赤	こめサラダ油	たまねぎ、エリンギ、アスパラガス	酒、本みりん	1.7
	マンゴーゼリー 牛乳	アガー 牛乳(飲用)	グラニュー糖	マンゴーゼリー、マンゴー(缶)		
4水	カミカミごはん	ちりめんじゃこ、さば厚煎り、きさみ昆布	米、玄米、こめサラダ油、三温糖		しょうゆ、本みりん、米酢	588
	鶏肉のしょうが焼き	鶏もも肉	塩こうじ、三温糖、でんぷん	しょうが	酒、本みりん、こしょう、しょうゆ	26.1
	とろろいりのなま和え	竹輪(卵なし)、昆布、煮干し	三温糖、 白ごま	だいこん、赤ピーマン、えのきだけ	しょうゆ、食塩	17.7
	たぬき汁	油揚げ、昆布、煮干し、米みそ赤、米みそ白	ごんにやく(黒)	だいこん、にんじん、さやいんげん	本みりん	2.4
5木	冷湯みかん	牛乳(飲用)		みかん(冷凍)		
	ごはん		米			622
	ひじきコロッケ	豚もも肉 、鶏砂肝、ひじき、高野豆腐、スキムミルク、 チーズ	こめサラダ油、じゃがいも、 薄力粉 、 パン粉(生) 、こめサラダ油、はちみつ	たまねぎ、にんじん	酒、食塩、こしょう、赤ワイン、トマトケチャップ、中濃ソース	27.0
	ズッキーニのサラダ	ローズム(卵なし) 、昆布、米みそ白	マヨネーズ(卵なし)	キャベツ、緑ズッキーニ、黄ズッキーニ	米酢、こしょう	22.2
6金	うずら豆の甘露	うずら豆	三温糖、砂糖	しょうゆ	しょうゆ	2.0
	くすの豆のスープ	かぶ(水煮)、 木綿豆腐 、昆布	でんぷん	にんじん、しょうが、ほうれんそう、さくらんぼ(乾燥)	鶏だし顆粒、うす口しょうゆ、本みりん、酒、食塩	
	牛乳	牛乳(飲用)				
	ひよこ豆ごはん	ひよこ豆	米、玄米、でんぷん、米粉、こめサラダ油、砂糖	しょうゆ	しょうゆ、本みりん	592
【2年生田京実習】 【1年生保護者 試食会】	さわらのどり辛焼き	さわか	ごま油	しょうが、にんにく	しょうゆ、酒、トウバンジャン	26.4
	小松菜のり和え	昆布、煮干し、焼きのり	砂糖	ごま油、ぶなしめじ、にんじん	しょうゆ、食塩	20.1
	油ふとなすのかき玉みそ汁	豚 、高野豆腐、昆布、煮干し、米みそ赤、米みそ白	油ふ	なす、たまねぎ	本みりん	1.9
	紅小玉すいか	牛乳(飲用)		すいか		
9月	はいが(パウ)結び	牛乳	枝豆(パウ)			589
	ビーフンチュー	牛もも肉、昆布、米みそ、牛乳(調理用)、 チーズ	こめサラダ油、じゃがいも、米粉	にんにく、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、ブロッコリー	酒、食塩、黒こしょう、赤ワイン、コリアンダー、パプリカ(粉)、ローリエ(粉)、トマトケチャップ、中濃ソース	28.1
	カミカミサラダ	昆布、ちりめんじゃこ	ごま油、砂糖	切干しだいこん、キャベツ、赤ピーマン	うす口しょうゆ、本みりん、りんご酢、こしょう	21.2
	きなこクッキー	いり大豆、きな粉	黒砂糖	メロン		2.0
10火	ジャージャー麺	豚もも肉 、レンズ豆、米みそ、昆布	中華めん 、こめサラダ油、三温糖、でんぷん	にんじん、たけのこ(水煮)、しいたけ(乾燥)、しょうが、にんにく、 もやし 、きゅうり	酒、トウバンジャン、デンプンゼリー、トマトケチャップ、しょうゆ、ウスターソース、食塩、こしょう、椎茸もやし、汁、鶏だし顆粒	607
	イカのチリソース	いか、昆布	でんぷん、こめサラダ油、三温糖	長ねぎ、しょうが、にんにく	酒、トウバンジャン、トマトケチャップ、しょうゆ	29.4
	モロヘイヤのたまごスープ	豚 、高野豆腐、 木綿豆腐 、昆布	たまねぎ、えのきだけ、モロヘイヤ	たまねぎ、えのきだけ、モロヘイヤ	こしょう	15.7
	マンゴーミルクプリン	アガー 、牛乳(調理用)	グラニュー糖	マンゴー(缶)	バナナエッセンス	2.6
11水	乳脂煮飲料(ジャムブレフ)	ジャムブレフ				
	ごはん		米			629
	入梅いわしのかば焼き【入梅】	いわし 、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	でんぷん、米粉、こめサラダ油、三温糖、 白ごま	しょうが	酒、しょうゆ、本みりん	28.8
	高し焼とわかめの梅和え【入梅】	鶏むね肉、わかめ(乾燥)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖、でんぷん、はちみつ	ブロッコリー、キャベツ、梅びしお	酒、食塩、しょうゆ、本みりん	17.1
12木	麻汁	豚もも肉 、大豆(乾燥)、油揚げ、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	にんじん、万能ねぎ	にんじん、万能ねぎ	酒、本みりん、しょうゆ	1.8
	あじさい(和)【入梅】	粉寒天、カルピス	グラニュー糖	ぶどうジュース 、 りんごジュース	白ワイン	
	牛乳	牛乳(飲用)				
	きんぴら(牛乳・玄米ごはん)	牛蒡・肉・昆布、牛もも肉、昆布、煮干し	米、玄米、はちみつ、こめサラダ油、ごま油、ごま油	しょうが、にんにく、たまねぎ、ごぼう、にんじん、鷹の爪	しょうゆ、酒、本みりん、食塩	626
16月	空芯菜の和え物	空芯菜、かつお節	三温糖	もやし 、くろしだい、にんじん	しょうゆ、米酢、本みりん、食塩	21.7
	なすのみそ汁	木綿豆腐 、昆布、煮干し、米みそ赤、米みそ白		たまねぎ、なす、エリンギ、さやいんげん	本みりん	23.6
	さくらんぼ	牛乳(飲用)		さくらんぼ		1.9
	ごはん		米			585
17火	スタミナ納豆【鳥取】	鶏もも肉、納豆、粉かつお節	ごま油、三温糖	しょうが、にんにく、万能ねぎ	酒、しょうゆ、本みりん、タバコ	24.6
	マメアジのかば焼き【鳥取】	マメアジ	砂糖、でんぷん、こめサラダ油	しょうが	酒、しょうゆ、本みりん	17.0
	らっきょうドレッシングサラダ【鳥取】	昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、 ブルーネーグルト	塩こうじ、砂糖	ブロッコリー、緑ズッキーニ、コーン(缶)、らっきょう(甘酢)	甘酒、米酢、本みりん、食塩	1.9
	かに汁【鳥取】	かに(水煮)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、米みそ白、米みそ赤		だいこん、はくさい、ごま油	本みりん	
18水	赤肉メロン	牛乳(飲用)		メロン		
	牛乳		米			622
	みそせしかつ	豚ひれ肉 、昆布、かつお節、米みそ赤	薄力粉 、 パン粉(生) 、こめサラダ油、砂糖、ごま油	にんにく	しょうゆ、酒	31.0
	牛肉と厚揚げの煮物	牛もも肉、生揚げ、昆布、かつお節	赤こんにやく(黒)、こめサラダ油、三温糖	たまねぎ、ごぼう、にんじん、さやいんげん	しょうゆ、本みりん、しょうゆ、食塩	19.2
19木	ゆでたまご	ゆでたまご		ゆでたまご		2.2
	ゆめいり(ゆめいり)汁	ゆめいり(ゆめいり) 、昆布、かつお節	牛乳(飲用)	いんげん(水煮)、ぶなしめじ、赤みつば	うす口しょうゆ、本みりん、酒、食塩	
	牛乳	牛乳(飲用)				
	ごはん		米			611
20金	厚焼きたまご	豚 、高野豆腐、 木綿豆腐 、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖、こめサラダ油		本みりん、酒、うす口しょうゆ、食塩	26.3
	竹輪とわかめの酢みそ和え	竹輪(卵なし)、わかめ(乾燥)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、米みそ白	砂糖	きゅうり	米酢	17.9
	豚しゃが	豚肩肉 、生揚げ、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	塩こうじ、じゃがいも、茶こんにやく(黒)、こめサラダ油、ごま油	たまねぎ、にんじん、さやいんげん	酒、本みりん、しょうゆ、食塩	1.5
	さくらんぼ	牛乳(飲用)		さくらんぼ		
21土	古代米ごはん(黒米)	鶏もも肉	米、鉄強化米			590
	鶏肉の梅味噌焼き	鶏もも肉	ワッパンの皮 、こめサラダ油、砂糖	梅もも	本みりん、うす口しょうゆ、酒	23.0
	パリパリパンチンサラダ	昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節		ワッパン、ごま油、たまねぎ	しょうゆ、米酢、酒、食塩	19.3
	油揚げ、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、米みそ赤、米みそ白、粉かつお節	ごま油、 白ごま	だいこん、にんじん、生しいたけ			1.9
22日	冷湯みかん	牛乳(飲用)		みかん(冷凍)		
	牛乳		米			636
	シシフージュ【沖縄】	きざみ昆布、 豚(肉) 、大豆(乾燥)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	米、押麦、こめサラダ油、砂糖	ごぼう、にんじん、鷹の爪	しょうゆ、本みりん、酒、食塩	698
	マニーマーチャンプル【沖縄】	押し豆腐、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、 ペコン(卵なし) 、さば厚煎り節	こめサラダ油	もやし 、にら、にんじん	鶏だし顆粒、しょうゆ、酒、食塩	24.6
23月	もずく汁【沖縄】	もずく(冷凍)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、米みそ赤	とうもろこし、万能ねぎ	とうもろこし、万能ねぎ		32.3
	ウォーターアジ【沖縄】	高野豆腐、 白いんげん豆(水煮) 、牛乳(調理用)	薄力粉 、黒砂糖、こめサラダ油		ベークンパウダー	2.4
	牛乳	牛乳(飲用)				
	ごはん		米			599
24火	フナコト・スト	まぐろ(油漬)、 チーズ	無塩食パン 、マヨネーズ(卵なし)	コーン(缶)、たまねぎ、パセリ、レモン(果汁)	食塩、こしょう	599
	ピッツァサラダ	ひよこ豆(水煮)、レッドキドニー(水煮)、昆布	でんぷん、米粉、こめサラダ油、はちみつ、三温糖	はくさい、ブロッコリー、赤パプリカ、たまねぎ	米酢、食塩、こしょう、洋からし(粉)	24.3
	夏野菜スープ	鶏もも肉、昆布	オリーブ油	たまねぎ、緑ズッキーニ、黄ズッキーニ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく	白ワイン、鶏だし顆粒、しょうゆ、食塩、こしょう	29.6
	青肉メロン	牛乳(飲用)		メロン		1.6
25水	牛乳	牛乳(飲用)				
	ははし【和歌山】	まき(水煮) 、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	米、玄米、こめサラダ油	しょうが、ごぼう、しいたけ(乾燥)、万能ねぎ	椎茸もやし、しょうゆ、本みりん、酒、食塩	619
	くしろのり竜田揚げ【和歌山】	くしろのり	砂糖、でんぷん、こめサラダ油	たまねぎ	しょうゆ、トマトケチャップ、カレー粉	27.6
	ずらり【和歌山】	油揚げ、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節	こめサラダ油、砂糖	だいこん、にんじん	しょうゆ、本みりん、米酢	18.9
26木	なめこ汁	わかめ(乾燥)、昆布、宗田厚煎り節、さば厚煎り節、米みそ赤、米みそ白、粉かつお節	じゃがいも	なめこ、ごま油	本みりん	2.2
	梅ゼリー【和歌山】	アガー	グラニュー糖	梅ドリンク、タダデコ		
	牛乳	牛乳(飲用)				
	ごはん		米			594
27金	いなかのり久焼き	いなか 、香辛料	白ごま		酒、しょうゆ、本みりん	25.8
	とろろいりしりし	竹輪(卵なし)、昆布、かつお節	ごま油、 白ごま	えのき、キャベツ	しょうゆ、洋からし(粉)、食塩	18.3
	かばちやいしり汁	鶏しりし 、生揚げ、昆布、かつお節	白玉粉	かばちや(水煮)、にんじん、かぶ、さやいんげん	しょうゆ、酒、本みりん、食塩	17.7
	紅小玉すいか	牛乳(飲用)		すいか		
28土	牛乳		米			636
	ごはん		米			590
	高野豆腐入り豚	豚(肉) 、高野豆腐、昆布	砂糖、でんぷん、こめサラダ油	しょうが、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、たまねぎ	酒、こしょう、とりがら、米酢、トマトケチャップ、オイスターソース、しょうゆ	24.4
	とりがらきゅうり	昆布、米みそ赤	ごま油、三温糖	きゅうり、たまねぎ、えのきだけ、しょうが	とりがら、しょうゆ、米酢、食塩、トウバンジャン	21.5
29日	はるさめスープ	ペコン(卵なし) 、昆布	はるさめ、こめサラダ油	たまねぎ、にんじん、にら、しょうが	とりがら、しょうゆ、本みりん、酒、食塩、こしょう	2.2
	国産パレンシアオレンジ	牛乳(飲用)		オレンジ		
	牛乳		米、米粒菜、こめサラダ油		酒、本みりん、しょうゆ、山椒(粉)	698
	ちりめん山椒ごはん【京都】	ちりめんじゃこ	塩こうじ、でんぷん、米粉、こめサラダ油、ごま油、砂糖	九条ねぎ、にんにく、しょうが	酒、しょうゆ、米酢	26.3
30月	鶏のもも肉	鶏のもも肉	ごま油、三温糖	みかん、 もやし 、にんじん	米酢、食塩	23.9
	京水菜のごまみそ和え【京都】	油揚げ、昆布、かつお節、米みそ白	マヨネーズ(卵なし)、三温糖、 白ごま	にんじん、ぶなしめじ、赤みつば	酒、本みりん、うす口しょうゆ、食塩	2.3
	油菜のみすまし汁	ゆば 、わかめ(乾燥)、昆布、かつお節	白玉粉、上新粉、 薄力粉 、でんぷん、砂糖、三温糖、甘納豆			
	牛乳	牛乳(飲用)				