

【東京農業大学稲花小学校 2026年4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
7 火	チキンカレーライス(黒米ごはん)	鶏もも肉,大豆(水煮),レンズ豆,昆布	米,鉄強化米,こめサラダ油,じゃがいも,米粉	たまねぎ,にんじん,レーズン,しょうが,にんにく	こしょう,チヌメグ(粉),赤ワイン,鶏だし,顆粒,トマトケチャップ,フスターソース,食塩,ココアパウダー,パプリカ(粉),ターメリック(粉),しょうゆ,チャツネ,カレー粉	615
	春キャベツのコールスローサラダ	ローズハム(卵なし),昆布	オリーブ油,三温糖	春キャベツ,きゅうり,コーン(缶),赤パプリカ,レモン(果汁)	天塩,こしょう	24.1
	ル・ラ hahab' 1和食【東京農大食材】	アガー	砂糖,はちみつ	かふかふ(豆),いちご,りんご(缶),桃(缶)-洋梨(缶),パイナップル(缶),缶詰の汁		16.6
	牛乳	牛乳(飲用)				1.6
8 水	たけのこごはん	昆布,かつお節り節,豚もも肉,油揚げ	米,押麦,こめサラダ油	たけのこ(水煮),にんじん,絹さや	うす口しょうゆ,本みりん,酒,食塩,しょうゆ	559
	さわらの西京焼き	さくら,西京みそ	三温糖		酒,本みりん,しょうゆ	27
	小松菜ののりえ	さつま揚げ(卵なし),昆布,かつお節り節,焼きのり	砂糖	もやし,こまつな	しょうゆ,天塩	15.4
	お花見ずまし汁	かまぼこ(卵なし),昆布,かつお節り節		かぶ,かぶ(葉),しいたけ(乾燥)	椎茸もじり汁,高,うす口しょうゆ,本みりん,天塩	2.2
よもぎもち	絹ごし豆腐,きな粉	白玉粉,上新粉,砂糖,黒みつ,でんぷん	よもぎ	食塩		
牛乳	牛乳(飲用)					
9 木	ごはん		米			585
	山菜入りつくね焼き 照り焼きソース	高野豆腐,昆布,煮干し,鶏もも肉,鶏肝,米みそ白	こめサラダ油,三温糖,マヨネーズ(卵なし),でんぷん,砂糖	わらび-ぜんまい-細竹-えのき(水煮),たまねぎ,しょうが	食塩,黒こしょう,しょうゆ,酒,本みりん	26.1
	サナトマトのぼん酢和え	まぐろ(油漬),わかめ(乾燥),昆布,煮干し	三温糖	きゅうり,トマト,レモン(果汁)	しょうゆ,米酢,天塩	19.7
	新じゃが芋とトマトのドリアのみそ汁	昆布,煮干し,米みそ赤,米みそ白	新じゃがいも	たまねぎ,えのきたけ,スナップエンドウ	本みりん	2.0
ニューサーモレンジ				ニューサーモレンジ		
牛乳	牛乳(飲用)					
10 金	ベーコンとアスパラのドリア	ベーコン(卵なし)	米,米粒麦,こめサラダ油	たまねぎ,アスパラガス,にんじん,赤パプリカ,にんにく	鶏だし,顆粒,食塩,こしょう	574
	おろしのフリット	まぐろ	塩こしょう,米粉,マヨネーズ(卵なし),こめサラダ油	しょうが,にんにく	白ワイン,こしょう,ペーキングパウダー	27.2
	お好み焼きのマスタードサラダ	鶏むね肉,大豆(水煮),昆布	砂糖,でんぷん,こめサラダ油,はちみつ	たけのこ(水煮),コーン(缶),たまねぎ	高,天塩,粒マスタード,米酢,しょうゆ	18.5
	はたてのスープ	はたて貝柱(水煮),レンズ豆,昆布	こめサラダ油	キャベツ,エリンギ	鶏だし,顆粒,うす口しょうゆ,本みりん,天塩,こしょう	2.2
牛乳	牛乳(飲用)					
13 月	ごはん		米			573.0
	豚肉のしょうが焼き	豚肉内	こめサラダ油,三温糖,でんぷん	たまねぎ,にんにく,しょうが	酒,しょうゆ,本みりん,こしょう	25
	ポトサラダ	まぐろ(油漬),昆布,かつお節り節	新じゃがいも,こめサラダ油,三温糖	きゅうり,にんじん,たまねぎ	米酢,うす口しょうゆ,天塩,こしょう	15.6
	夏竹汁	わかめ(乾燥),木綿豆腐,昆布,かつお節り節		たけのこ(水煮),えのきたけ	しょうゆ,酒,本みりん,天塩	1.8
若みかんゼリー	アガー	グラニュー糖	なつみかん(缶詰)	オレンジキウリン		
牛乳	牛乳(飲用)					
14 火	ごはん		米			647
	さばのみそ煮	さば,昆布,かつお節り節,米みそ赤	三温糖	長ねぎ,しょうが	酒,本みりん,しょうゆ	23.9
	アスパラのごま和え	ひよこ豆(水煮),昆布,かつお節り節	でんぷん,こめサラダ油,三温糖,白ごま	もやし,アスパラガス,にんじん	しょうゆ,天塩	16.7
	かぶのすまし汁	昆布,かつお節り節	たまご	かぶ,ぶなしめじ,かぶ(葉)	高,うす口しょうゆ,本みりん,天塩	2.1
きなこドーナツ	きな粉,豆乳,絹ごし豆腐,白いんげん豆(水煮)	薄力粉,三温糖,こめサラダ油		ペーキングパウダー,食塩		
乳酸菌飲料(ジョアプレーン)	ジョア(プレーン)					
15 水	黒糖パン		黒砂糖パン			630
	白身魚の花開き	モーカサメ,米みそ白	砂糖,マヨネーズ(卵なし)	ピーマン,赤パプリカ,たまねぎ	白ワイン,食塩,こしょう	30.7
	マロニエサラダ	ローズハム(卵なし),昆布	マカロニ,オリーブ油,三温糖	キャベツ,にんじん,レモン(果汁)	米酢,天塩,こしょう	22.7
	レンズ豆のスープ	鶏もも肉,レンズ豆,昆布	オリーブ油	たまねぎ,ほうろくそう,コーン(缶),セロリ,にんにく	白ワイン,鶏だし,顆粒,本みりん,天塩,こしょう	2.1
フルーツヨーグルト	プレーンヨーグルト,スキムミルク			レーズン,缶詰の汁,りんご(缶)-桃(缶)-洋梨(缶),バナナ		
牛乳	牛乳(飲用)					
16 木	ごはん		米			586
	山城焼き【長野】	鶏もも肉	はちみつ,でんぷん,こめサラダ油	にんにく,しょうが	しょうゆ,酒,こしょう	22.5
	レタスサラダ【長野】	まぐろ(油漬),昆布,さば厚切り節,宗田厚切り節	こめサラダ油,三温糖	レタス,きゅうり,赤パプリカ,レモン(果汁)	米酢,天塩,こしょう	20.9
	きのこのみそ汁【長野】	生揚げ,昆布,さば厚切り節,宗田厚切り節,米みそ白,米みそ赤,粉かつお節		まいたけ,えのきたけ,なめこ,万能ねぎ	本みりん	1.7
りんご				りんご		
牛乳	牛乳(飲用)					
17 金	古代米ごはん(黒米)		米,鉄強化米			585
	メジマゴロのアラのメンチカツ	鶏もも肉,メジマゴロ,アザ	でんぷん,薄力粉,パン粉(生),こめサラダ油	たまねぎ,にんじん,しょうが,にんにく	中濃ソース,トマトケチャップ,食塩,こしょう	25.1
	江戸菜のおひたし	竹輪(卵なし),昆布,煮干し	砂糖	もやし,えのきたけ	しょうゆ,本みりん,天塩	16.3
	新じゃが芋の赤だし	油揚げ,昆布,煮干し,米みそ,八丁みそ,粉かつお節	新じゃがいも	ぶなしめじ,さいやいんげん	本みりん	1.7
雪中貯蔵 甘夏				甘夏みかん		
牛乳	牛乳(飲用)					
20 月	ごはん		米			654.0
	初がやと新じゃが芋の揚げ煮	かつお,大豆(水煮)	でんぷん,こめサラダ油,新じゃがいも,砂糖	赤パプリカ,しょうが	食塩,しょうゆ,酒	31.0
	あざりてアスパラの和え物	あざり,昆布,宗田厚切り節,さば厚切り節	でんぷん,米粉,こめサラダ油,砂糖	しょうが,アスパラガス,レタス,黄パプリカ	しょうゆ,本みりん,天塩	20.7
	みそけんちん汁	生揚げ,昆布,宗田厚切り節,さば厚切り節,米みそ赤,米みそ白,粉かつお節	こんにゃく(黒)	だいこん,にんじん,ごぼう,さいやいんげん	本みりん	1.8
カラマンザン				カラマンザン		
牛乳	牛乳(飲用)					
21 火	ガーリックライス	ベーコン(卵なし)	米,玄米,こめサラダ油,無塩バター	たまねぎ,にんじん,コーン(缶),グリーンピース,にんにく	白ワイン,しょうゆ,食塩,こしょう	592.0
	さけのバターしょうゆ焼き	さけ,昆布	塩こしょう,でんぷん,こめサラダ油,無塩バター		酒,しょうゆ	25.8
	サナとかぶのサラダ	まぐろ(油漬),昆布	こめサラダ油,三温糖	かぶ,は(さい),にんじん,かぶ(葉),レモン(果汁)	米酢,天塩,こしょう	23.0
	春キャベツの豆乳ポスタージュ	レンズ豆,白いんげん豆(水煮),豆乳,豆乳クリーム,昆布	オリーブ油	春キャベツ,たまねぎ,パセリ	白ワイン,鶏だし,顆粒,ローリエ(粉),天塩,こしょう	25.0
牛乳	牛乳(飲用)					
22 水	ブルコギ丼(玄米ごはん)【ソウル】	牛もも肉,豚もも肉	米,玄米,砂糖,でんぷん,こめサラダ油,はるさめ,はちみつ,ごま油	りんご(加熱),にんにく,しょうが,たまねぎ,ぶなしめじ,にんじん,にら	酒,しょうゆ,コチュジャン,オイスターソース,食塩,こしょう	672
	ほうれん草のナムル【ソウル】	昆布	ごま油,砂糖	もやし,ほうれん草,にんじん,しょうが	とりがら,米酢,しょうゆ,天塩,鶏だし,顆粒,こしょう	22.9
	たまごトックリのスープ	卵,高野豆腐,昆布	トックリ	たまねぎ,だいこん,万能ねぎ,クワの実,しょうが	とりがら,うす口しょうゆ,酒,本みりん,天塩,こしょう	18.9
	コグマボール【ソウル】	牛乳(調理用)	さつまいも,でんぷん,砂糖,こめサラダ油			1.7
乳酸菌飲料(ジョアプレーン)	ジョア(プレーン)					
23 木	ごはん		米			637
	あじのくれ煮	あざり,昆布,煮干し	砂糖	しょうが	しょうゆ,本みりん,酒	28.3
	タチウオの塩こうじ焼き	たちうお	塩こしょう		本みりん,うす口しょうゆ	23.1
	新じゃが芋のいそ和え	大豆(乾燥),青のり	新じゃがいも,でんぷん,こめサラダ油		天塩	1.8
ふきのみそ汁	豚もも肉,昆布,煮干し,米みそ赤,米みそ白,粉かつお節	白玉ふ	エリンギ,ぶ(水煮),さいやいんげん	酒		
清見オレンジ				清見オレンジ		
牛乳	牛乳(飲用)					
24 金	ねぎ塩豚うどん	豚肉内,豚バラ肉,木綿豆腐,昆布	うどん,こめサラダ油,ごま油	長ねぎ,ぶなしめじ,キャベツ,しょうが,にんにく	酒,天塩,うす口しょうゆ,黒こしょう	585
	糸かんとんサラダ	ローズハム(卵なし),糸寒天,昆布	こめサラダ油,砂糖	えのきたけ,赤パプリカ	りんご酢,しょうゆ,天塩	22.8
	五平もち	大豆(水煮),しらす,米みそ白	米,こめサラダ油,砂糖,白ごま		酒,本みりん	23.9
	でこぼん				デコボン	2
牛乳	牛乳(飲用)					
27 月	色ごはん【奈良】	昆布,煮干し,油揚げ	米,玄米,もちあわ,こめサラダ油	にんじん,ごぼう	しょうゆ,本みりん,食塩	604
	あじの竜田揚げ【奈良】	まあじ	塩こしょう,でんぷん,米粉,こめサラダ油	しょうが,にんにく	しょうゆ,酒	25.3
	きゅうりの輪おかつ和え【奈良】	昆布,煮干し,まぐろ節り節	はちみつ	きゅうり,もやし,ほ(さい),梅ひしお	うす口しょうゆ	20.6
	鶏島汁【奈良】	鶏もも肉,昆布,煮干し,米みそ赤,米みそ白,牛乳(調理用)		だいこん,にんじん,こまつな,しいたけ(乾燥)	高,椎茸もじり汁,本みりん	2.2
やまと茶アリン【奈良】	アガー,牛乳(調理用),生クリーム	グラニュー糖,甘納豆			粉抹茶,バニラエッセンス	
牛乳	牛乳(飲用)					
28 火	ごはん		米			639
	回鍋肉	豚肉内,米みそ赤	砂糖,でんぷん,こめサラダ油,ごま油	しょうが,にんにく,キャベツ,たまねぎ,ピーマン,赤ピーマン	しょうゆ,酒,トウバンジャン,食塩,こしょう,テンメンジャン,本みりん,オイスターソース	27.4
	ポテトチーズ春巻	白いんげん豆(水煮),チーズ,スキムミルク	じゃがいも,春巻きの皮,薄力粉,こめサラダ油		食塩,こしょう	19
	しらすとトマトのかき玉スープ	卵,高野豆腐,しらす,もずく(冷凍),昆布			トマト,万能ねぎ	鶏だし,顆粒,うす口しょうゆ,本みりん,酒,天塩
パイナップル				パイナップル		
牛乳	牛乳(飲用)					
30 木	スバケティ(メーソース)	豚もも肉,豚レバー,牛もも肉,レンズ豆,昆布,チーズ	スパゲッティ,オリーブ油,こめサラダ油,三温糖	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,セロリ,にんにく,トマト(缶)	赤ワイン,チヌメグ(粉),ココアパウダー,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	657
	あざりとほうれん草のサラダ	あざり,昆布	でんぷん,米粉,こめサラダ油,三温糖	しょうが,ほうろくそう,にんじん,黄パプリカ	しょうゆ,本みりん,うす口しょうゆ,米酢,天塩	29.3
	かぶの塩こうじスープ	ベーコン(卵なし),昆布	塩こしょう	かぶ,たまねぎ,コーン(水煮),かぶ(葉),しょうが	高,うす口しょうゆ,こしょう	24.3
	アップルパイ		パイシート,砂糖	りんご	本みりん	2.6
牛乳	牛乳(飲用)					