

【東京農業大学稻花小学校 2025年12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 たんぱく質 脂質g 食塩相当量g
1月	ごはん スマサ(火)の畜田揚げ【添賀】	米 サク	福こうじでんぶん・米粉、ごめサラ油	しょうが、にんにく	しょうゆ、酒	717
	日野菜漬け【滋賀】	昆布、京田厚削り節、さば厚削り節	三温糖	さとうり、かぶら(高農)、しそう	しょうゆ、昆布茶、食塩	30.7
	じんじんみん【滋賀】	牛乳ロース肉、牛もも肉、焼き豆腐、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節	砂糖、米ごんこ(白)(小)、小町ふこめサラ油、さらめ	ほくさい、良ねぎ、にんじん、しんくわ(えのき)たけ	酒、しうら、本みりん	25.6
	幸福豆【滋賀】	いり大豆	薄力粉、砂糖	食塩		1.7
2月	牛乳 牛乳(飲用)	牛乳				
	ごはん エコふりかけ【SDGs】	米				620
	おからロゴク【SDGs】	かつお削り節、昆布	ごめサラ油、三温糖、白ごま	さとうり、本みりん、米酢	しょうゆ、本みりん、米酢	21.8
	花芽菜のサラダ【SDGs】	昆布、かつお削り節	ごめサラ油、三温糖	フローリー、カツラブー、コーン(缶)	しょうゆ、米酢、食塩	20.8
3水	大根大根のなす汁【SDGs】	油揚げ、昆布、かつお削り節、米、みそ、米、みそ白		大根(じんましら)、にんじん、しんくわ(えのき)	本みりん	1.7
	夢オレンジ			夢オレンジ		1.8
	牛乳					
	牛乳(飲用)	牛乳				606
4木	鶏のマーレード焼き【東京農大食材】	鶏もも肉		ちんさん(ジン)にんにく	しょうゆ、酒、食塩	24.3
	れんこんのささみサラダ	昆布、ひじき	マヨネーズ(即)のない、砂糖、白ねじね、白ごま	れんこん、にんじな	しょうゆ、油、本みりん、米酢、食塩	14.3
	はとたけキノベイのスープ	はとたけ(水煮)、レンズ豆、昆布	ごめサラ油	キヤウフリッギ	酒、食塩、こしょう	1.8
	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	かみドリック、りんご(りんご)(缶)、桃(缶)・洋梨(缶)、パンアップル(缶)、玉ねぎ汁	桃(缶)、りんご(りんご)(缶)、桃(缶)・洋梨(缶)、パンアップル(缶)、玉ねぎ汁	
5金	牛乳					
	ミルク(火)(柏型)	牛乳				572
	ポーカッシュニッケル【オーストリア】	豚ひれ肉、チーズ、昆布	福こうじ、薄力粉(パン)(乾燥)、ごめサラ油	しょうが(レモン)(果汁)	こしょうとりがら、食塩	29.9
	エルダーフィッシュ【オーストリア】	昆布	じゃがいも、はちみつ、オリーブ油	フローリー、たまねぎ、しょうが	どりがら、米酢、乾式マヌードル、食塩、キャラウェイ、黒こしょう	21.9
6水	グラニッシュ【オーストリア】	牛もも肉、レンズ豆、昆布	オリーブ油	ちまねぎ、にんじん、パブリカ(セリ)、にんにく(トマト)(缶)	米、米酢、オブカ(乾燥)、とがら、ホワイ、本みりん、トマトケチャップ、食油、マジックドリーム、パセリ(葉)、こしょう	2.0
	洋芋ゼリー	アガー	グラニーストック	白ワイン		
	牛乳					
	牛乳(飲用)	牛乳				626
7月	古代米ごはん(黒米)		米、玄米、ごめサラ油、ごま油	たまねぎ、濃くさいキムチ、良ねぎ	酒、しょうゆ、食塩、こしょう	598
	グラの包み焼き	まら	マヨネーズ(即)のない、砂糖、ごめサラ油	たまねぎ、まいだ、キャベツ	酒、食塩、しょうゆカレー粉、黒こしょう	25.2
	かみさりダ	サバ(骨なし)昆布、かつお削り節	ごめサラ油、オリーブ油、三温糖	かみ、カリフラワー、にんじん(乾燥)、セロリ(果)	食塩、こしょう	20.9
	あとどう【事八日】	鶏もも肉、小豆、昆布、かつお削り節、西京みそ	セロリ(乾燥)、にんじん(葉)	にんじん、ぼうとう、万能ねぎ	米、油、食油、食塩、だし顆粒、こしょう	2.6
8月	りんご			りんご	椎茸(しめじ)、酒、だし顆粒、うす口しょうゆ、酒、本みりん、食塩、こしょう	2.6
	牛乳					
	牛乳(飲用)	牛乳				
	古代米ごはん(黒米)		米、玄米、ごめサラ油、ごま油	たまねぎ、濃くさいキムチ、良ねぎ	酒、しょうゆ、食塩、こしょう	598
9火	グラの包み焼き	まら	マヨネーズ(即)のない、砂糖、ごめサラ油	たまねぎ、まいだ、キャベツ	酒、食塩、しょうゆカレー粉、黒こしょう	25.2
	かみさりダ	ペコ(骨なし)昆布、かつお削り節	ごめサラ油、オリーブ油、三温糖	かみ、カリフラワー、にんじん(乾燥)、セロリ(果)	食塩、こしょう	20.9
	あとどう【事八日】	鶏もも肉、小豆、昆布、かつお削り節、西京みそ	セロリ(乾燥)、にんじん(葉)	にんじん、ぼうとう、万能ねぎ	米、油、食油、食塩、だし顆粒、こしょう	2.6
	りんご			りんご	ラップロシュー	2.1
10水	牛乳					
	江戸葉とさかめの混ぜごはん	カカオ(粉)の素	米、玄米、ごめ油、砂糖	えどね	酒、うす口しょうゆ、本みりん、食塩	586
	お好み焼きたまと	卵(卵)、豚肉、高野豆腐、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節、ぱんぱく(青のり)、青のり	ごめサラ油	キバチ、万能ねぎ	食塩、こしょうとんかつソース	27.9
	切り大根の干物	昆布、京田厚削り節、さば厚削り節、ロース(山形)【静な】	砂糖	切り干したくさん(さくらう)、赤パプリカ	うす口しょうゆ、本みりん、しうら、酒	18.4
11木	春菊の中華和え	鶏もも肉、昆布	ごめサラ油	せんじん	米、油、食油、食塩、だし顆粒、こしょう	1.8
	パイナップル	竹輪(竹輪)、昆布	パン	パン		
	きにじる野菜1食分の火アッ朴キャロット			パンキャロットジュース		
	牛乳(飲用)	牛乳				620
12金	サケとのこの炊き込みごはん	昆布、おけ	米、玄米、ごめ油、砂糖	えどね	酒、うす口しょうゆ、本みりん、食塩	586
	肉じゃが	豚(火)肉、高野豆腐、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節、ぱんぱく(青のり)、青のり	ごめサラ油	キバチ、万能ねぎ	食塩、こしょうとんかつソース	24.4
	お好み焼九条ねぎのみそ汁	油揚げ、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節、米、みそ、米、みそ白、昆布がぶ	砂糖	たまねぎ、しうら	米、油、食油、食塩、こしょう	12.9
	キワイルフルーツ			かぼちゃ、生いのけたり	酒、本みりん	2.2
13水	牛乳					
	サケとのこの炊き込みごはん	昆布、おけ	米、玄米、ごめサラ油、三温糖	手ひねけのさけだけ	酒、うす口しょうゆ、本みりん、酒	588
	肉じゃが	豚(火)肉、高野豆腐、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節、ぱんぱく(青のり)、青のり	ごめサラ油	キバチ、万能ねぎ	酒、本みりん、しうら	26.5
	トピワのつけ麺【鹿児島】	とびうち(油)、ラ・木綿豆腐、米、みそ白	でんぶん、マヨネーズ(即)のない、三温糖、ごめサラ油	たまねぎ、しうら	酒、食塩	17.4
14木	プロクリーのんじんジャム【鹿児島】	昆布、糸干、干し芋	オリーブ油	プロクリー、キバチ、にんじん、たんかんジャム	米、油、食塩	16.9
	桜島大根のみそ汁【鹿児島】	油揚げ、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節、米、みそ、米、みそ白、昆布がぶ		板島(いたこ)、たまねぎ、にんじん		1.6
	焼安納いも【鹿児島】					
	牛乳					
15月	牛乳(飲用)	牛乳				1.7
	チキンカレーライス(黒米ごはん)	鶏もも肉、大豆(乾燥)、昆布	米、鉄強化米、ごめサラ油、じゅういち、米粉	たまねぎ、世田谷そだちフレットマト、にんじん、しうら	こしょう(ナツメグ)粉、赤ワイン、酒、だし顆粒、トマトケチャップ、スクーターース食油、コラントワターナンプル(カキ粉)、タマーリック(粉)、ようゆ、チャニス、カレー粉	643
	あさりと小松菜の玉葱ドレッシング	あさり、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節	でんぶん、マヨネーズ(即)のない、三温糖、ごめサラ油	よごう、ごまつな、もやし、たまねぎ	本みりん、米酢、食油	24.1
	季節のフルーツポンチ		砂糖	キワフルーツ、りんご(白)(缶)・桃(缶)・洋梨(缶)、パンアップル(缶)	オレンジキュロゾー	17.8
16火	牛乳					
	パイチ【カンボジア】	卵、高野豆腐、豚(火)肉、海苔、粉など(即)	米、玄米、ごめサラ油、砂糖	たまねぎ、ピーマン、良ねぎ、にんにく	本みりん、油、ナフラー、海だし顆粒、食塩、米酢、しうら、レモングラス(粉)、こしあわ	586
	チユリカ【カンボジア】	チユリカ(火)アボ	三温糖	たまねぎ、じゅういち、ライム(白)、生	米、油、ナフラー、食油、味噌	25.3
	チャヨ【カンボジア】	白いんげん豆(火)、牛乳(調理用)	さつまいも、砂糖、春巻きの皮、薄力粉	プロクリー、キバチ、にんじん、たんかんジャム	味噌、カレー粉	19.7
17水	ソムロー・チャーハイ【カンボジア】	鶏もも肉(乾燥)、岩の昆布	ごめサラ油、砂糖	キバチ、にんじん、万能ねぎ	酒、うす口しょうゆ、食油	2.0
	牛乳					
	牛乳(飲用)	牛乳				
	ごはん					690
18木	焼豚豚のしょうが焼き	豚(火)肉	ごめサラ油、三温糖、でんぶん	たまねぎ、にんにく、しうら	酒、しうら、本みりん、こしょう	31.7
	花芽菜のとがチーズサラダ	チーズ、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節、まぐろ削り節	マヨネーズ(即)のない、三温糖	プロクリー、カツラブー、コーン(缶)	しうら、食塩	23.3
	小さと星の甘辛がため	煮干し、昆布(乾燥)	さといひ、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節、粉ごぼ	たまねぎ、にんじん(乾燥)、にんじん、ぼうとう、みつば	酒、椎茸(しめじ)、しうら、本みりん、食塩	2.1
	白玉の壇うじ汁	牛乳				
19金	牛乳(飲用)	牛乳				
	メリカの豆豆腐衣揚げ	メリカ(火)豆豆腐	米、ごめ油	えどね	酒、食塩	588
	ちぢみほうじうらんの豆和え	納豆、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節、みつば	三温糖	たまねぎ、にんじん	酒、本みりん	21.9
	沢煮	澤(火)肉、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節	ごめサラ油	たまねぎ、にんじん	酒、本みりん	18.2
20木	きなごミルクプリン	アガー、牛乳(調理用)	グラニーストック、砂糖	かぼちゃ	酒、椎茸(しめじ)、しうら、本みりん、食塩	1.1
	牛乳					
	牛乳(飲用)	牛乳				
	しらすと九条ねぎのトースト&セサミトースト	しらす、チーズ	新鮮バター、マヨネーズ(即)のない、有塩バター、はちみつ、白玉ねぎ	九条ねぎ	酒、うす口しょうゆ、本みりん、酒	600
21水	とりだごと白菜のスープ煮	鶏卵、猪(火)肉、海苔、味噌	ごめ油	よごう	食油、うす口しょうゆ、本みりん、こしょう	26.7
	ヤココロとななごりのサラダ	ヤココロ(火)、昆布	ヤココロ(火)、昆布、京田厚削り節、味噌	はなび	酒、うす口しょうゆ、本みりん、食塩	23.0
	キワイルフルーツ			キワフルーツ		1.7
	牛乳					
22月	きんびらごはん【冬至・ん】	油揚げ、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節	米、伴芋、ざんまい(火)煮	れんこん、にんじん、よなよな	酒、うす口しょうゆ、本みりん、こしょう	585
	さわらの幽庵焼き【冬至・柚子】	さわら	砂糖	ゆず(皮)	本みりん、しうら、酒	26.4
	かららのいのしと【冬至・かんらん】	昆布、京田厚削り節、さば厚削り節、味のり	三温糖	ゆず(皮)	酒、本みりん、食塩	15.5
	ほうとう汁【冬至・南瓜】	米、みそ	ごはう	たまねぎ、にんじん(乾燥)、にんじん、ぼうとう、みつば	酒、しうら、酒	2.1
23火	黒豆小豆かぶ【冬至・小豆】	小豆、粉寒天	三温糖、砂糖、黒砂糖			
	牛乳					
	牛乳(飲用)	牛乳				
	じらすと九条ねぎのトースト&セサミトースト	じらす、チーズ	新鮮バター、マヨネーズ(即)のない、有塩バター、はちみつ、白玉ねぎ	九条ねぎ	酒、うす口しょうゆ、本みりん、こしょう	600
24水	イカと高野豆腐の炒め	いか、高野豆腐、昆布、煮干し、あさり	でんぶん、ごめサラ油	よなよな	酒、しうら、本みりん、こしょう	28.0
	チゲン菜とじきのサラダ	チゲン菜、昆布、油(火)油	ごめサラ油、三温糖	チゲン菜、えのき(たけ)、じき(たけ)、白玉(果)	本みりん、しうら、酒	20.1
	里芋のみそ汁	里芋(火)、昆布、京田厚削り節、さば厚削り節	さといひ	エリザベス	酒	2.4
	スープ・スムージー	牛乳(火)	スープ・スムージー	スープ・スムージー	スープ・スムージー	
【2学期終業日】	エビピラフ	えび	米、米利束、オリーブ油	たまねぎ、じゅんじん、マッシュルーム、コーン(白)、ピーマン、にんにく	酒、だい蔵(白)、食油、白ワイン、しうら、本みりん、オールスパイス(粉)、こしょう	658
	フライドチキン【クリスマス】	卵、火腿、火腿	砂糖、米利束、米利束、でんぶん、ごめサラ油	にんにく	酒、しうら、食油、白ワイン、しうら、本みりん、オールスパイス(粉)、こしょう	26.7
【2学期終業日】	イタリアンサラダ【クリスマス】	チーズ、昆布	オリーブ油、三温糖	キヤウリワタ、ブロッコリー(火)、にんじん、たまねぎ	白ワイン、酒、だい蔵(白)、食油、こしょう	22.7
	カツラブーのボタージュ	レンズ豆、牛乳(調理用)、生クリーム、昆布、スキムミルク	オリーブ油	カツラブー(火)、まなべ	白ワイン、酒、だい蔵(白)、ローリエ(火)、食油、こしょう	1.7
【2学期終業日】	スープ・ホールクッキー【クリスマス】	牛乳(火)	スープ・ホールクッキー	スープ・ホールクッキー	スープ・ホールクッキー	
	乳酸菌飲料【ヨーグルト】	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	ヨーグルト	