



【東京農業大学稲花小学校 2024年 3月 給食献立表】



※赤字・・・食物アレルギー対応の食材 (除去)

※青字・・・食物アレルギー摂取注意の食材 (本人判断)

日	飲料	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)	
1 (金)	牛乳	◇ちらし寿司【3/3桃の節句】	卵、えび、あさり、ちりめんじゃこ、昆布、煮干し	米、砂糖、こめサラダ油	れんこん、たけのこ(水煮)、レモン(果汁)、にんじん、和種なばな、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	619	
		◇鶏肉の甘酒漬け焼き	鶏もも肉			甘酒、しょうゆ	31.4	
		◇なめこの赤だし	昆布、煮干し、米みそ、八丁みそ、粉かつお節			だいこん、なめこ、長ねぎ、みずな	本みりん	17.9
		◇三色白玉ポンチ【3/3桃の節句】	絹ごし豆腐	白玉粉、砂糖		いちご、りんご(缶)・桃(缶)・洋梨(缶)、パイナップル(缶)、みかん(缶)	粉末茶、白ワイン、オレンジキュラソー	2.5
4 (月)	A2ミルク	◇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			635	
		◇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、こめサラダ油		たまねぎ、かぶ、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、食塩、こしょう	22.4
		◇かいそうサラダ	ロースハム(卵なし)、昆布、海藻(乾燥)	こめサラダ油、砂糖		キャベツ、にんじん	米酢、しょうゆ、食塩	26.1
		◇プーティン【カナダ】	大豆(水煮)、サワークリーム、チーズ	じゃがいも、でんぷん、こめサラダ油、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	1.6
5 (火)	A2ミルク	◇ごはん		米			586	
		◇きんめだいの江口文みそ焼き【農大食材】	きんめだい、江口文みそ	マヨネーズ(卵なし)			本みりん、酒	26.1
		◇シーフードサラダ カムカムドレッシング【農大食材】	えび、ほたて貝柱、昆布、かつお削り節	こめサラダ油、三温糖		はくさい、ブロッコリー、コーン(缶)、カムカム(果汁)	白ワイン、しょうゆ、食塩、こしょう	17.5
		◇大根のすまし汁	生揚げ、昆布、かつお削り節			だいこん、生しいたけ、糸みつば	酒、うす口しょうゆ、本みりん、食塩	1.5
		◇お米でつくった稲花ゼリー【3/6学校法人創立記念日】	粉寒天	砂糖、米粉、はちみつ			粉末茶、甘酒	
7 (木) 【4-2リクエスト献立】	牛乳	◇ソース焼きそば	豚肩肉、豚バラ肉、高野豆腐	中華めん、塩こうじ、こめサラダ油、ラード	キャベツ、たまねぎ、たけのこ(水煮)、にんじん、ピーマン、しょうが、にんにく	酒、中濃ソース、ウスターソース、オイスターソース、しょうゆ、こしょう	599	
		◇ピリカラきゅうり	昆布、米みそ赤	ごま油、三温糖		きゅうり、もやし、しょうが	とりがら、しょうゆ、米酢、食塩、トウバンジャン	24.6
		◇トックのスープ	昆布	トック		かぶ、ぶなしめじ、長ねぎ、ほうれんそう、しょうが	とりがら、うす口しょうゆ、本みりん、酒、食塩、こしょう	19.2
		◇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)、いちご		2.8
8 (金)	牛乳	◇エビピラフ	まぐろ(水煮)、えび、ちりめんじゃこ	米、米粒麦、オリーブ油		たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、コーン(缶)、にんにく	鶏だし顆粒、食塩、カレー粉、ターメリック(粉)、白ワイン、しょうゆ、本みりん、オールスパイス(粉)、こしょう	604
		◇チキンのパジル焼き	鶏もも肉			にんにく、レモン(果汁)	白ワイン、食塩、パジル(粉)、こしょう	31.0
		◇ミモザサラダ【ミモザの日】	卵、チーズ、昆布	砂糖、こめサラダ油、三温糖		ブロッコリー、スナップえんどう、レモン(果汁)	米酢、食塩、こしょう	22.6
		◇3種のお豆のポタージュ	大豆(水煮)、レンズ豆、白いんげん豆(水煮)、豆乳、豆乳クリーム、昆布	さつまいも、オリーブ油		たまねぎ、パセリ	白ワイン、鶏だし顆粒、ローリエ(粉)、食塩、こしょう	2.0
11 (月)	牛乳	◇ごはん		米			660	
		◇岩手県産ぶりの竜田揚げねぎソース	ぶり	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、長ねぎ、にんにく	酒、しょうゆ、米酢	26.1
		◇三陸わかめのからし和え	竹輪(卵なし)、わかめ(乾燥)、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節	三温糖		こまつな、にんじん	しょうゆ、洋からし(粉)、食塩	22.2
		◇はっと汁【宮城】	高野豆腐、絹ごし豆腐、豚肩肉、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節、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、はくさい	酒、しょうゆ、本みりん	1.9
		◇せとか				せとか		
12 (火) 【4-1リクエスト献立】	牛乳	◇チキンカレーライス(玄米ごはん)	鶏もも肉、鶏レバー、大豆、昆布	米、玄米、こめサラダ油、じゃがいも、米粉		たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく	赤ワイン、こしょう、ナツメグ(粉)、ココアパウダー、パプリカ(粉)、ターメリック(粉)、鶏だし顆粒、トマトケチャップ、ウスターソース、食塩、しょうゆ、チャツネ、カレー粉	645
		◇春キャベツのコンサラダ	昆布	こめサラダ油		春キャベツ、きゅうり、ぶなしめじ、コーン(缶)、にんにく、クリームコーン、レモン(果汁)	食塩、黒こしょう	22.8
		◇フルーツのカムカムジュレ和え【農大食材】	アガー	砂糖、はちみつ		カムカム(果汁)、りんご、りんご(缶)・桃(缶)・洋梨(缶)、みかん(缶)、缶詰の汁		17.7
								1.7
13 (水)	牛乳	◇ごはん		米			590	
		◇くじらのチリソース炒め	くじら肉	砂糖、でんぷん、こめサラダ油、ごま油		しょうが、たまねぎ、にんじん、たけのこ(水煮)、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	27.9
		◇しらすとチンゲン菜のナムル	しらす、昆布、焼きのり	ごま油、砂糖		チンゲン菜、もやし、しょうが	米酢、しょうゆ、食塩、鶏だし顆粒、こしょう	16.3
		◇たまごスープ	卵、高野豆腐、昆布			たまねぎ、エリンギ、にら	鶏だし顆粒、うす口しょうゆ、酒、本みりん、食塩、こしょう	1.7
		◇でこぼん				デコポン		
14 (木)	牛乳	◇ごはん		米			615	
		◇さわらのしょうが焼き	さわら	砂糖		しょうが	酒、しょうゆ、本みりん	30.9
		◇いかのかけ和え【佐賀】	いか、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節、米みそ白	砂糖、白ごま		だいこん、ほうれんそう、にんじん	酒、米酢	15.4
		◇だぶ【佐賀】	鶏もも肉、生揚げ、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節	てまりふ、さといも、糸こんにやく(黒)		れんこん、ごぼう、生しいたけ	酒、しょうゆ、本みりん、食塩	1.6
		◇ゆでだご【佐賀】	絹ごし豆腐	白玉粉、薄力粉、砂糖、黒みつ、でんぷん				
15 (金)	牛乳	◇五目みそうどん	鶏もも肉、油揚げ、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節、米みそ赤	うどん、こめサラダ油、砂糖		にんじん、長ねぎ、ぶなしめじ、こまつな	酒、しょうゆ、本みりん	609
		◇あさりのサラダ	あさり、昆布、宗田厚削り節、さば厚削り節	でんぷん、米粉、こめサラダ油、三温糖		しょうが、ブロッコリー、スナップえんどう、コーン(缶)	しょうゆ、本みりん、うす口しょうゆ、米酢、食塩	25.3
		◇ぼたもち【春の日・3/20】	小豆、きな粉	もち米、米、三温糖、砂糖			食塩、しょうゆ	18.6
		◇清見オレンジ				清見オレンジ		1.7
18 (月) 【2023年度終了日】	ジョア	◇お赤飯【修了お祝い】	ささげ	米、もち米			天塩	606
		◇鶏のから揚げ	鶏もも肉	塩こうじ、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、こしょう	23.9
		◇あしたばのツナ和え	まぐろ(油漬)、昆布、煮干し	マヨネーズ(卵なし)、三温糖、白ごま		はくさい、あしたば、にんじん	米酢、しょうゆ、食塩	12.8
		◇厚揚げとさつま芋のみそ汁	生揚げ、昆布、煮干し、米みそ赤、米みそ白、粉かつお節	さつまいも		たまねぎ、みずな		2.1
		◇いちごゼリー	アガー	グラニュー糖		レモン(果汁)、いちご		