

【東京農業大学稲花小学校 2025年5月 給食献立表】

※参考・・・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g 脂質g 食物繊維g
7 水	ごはん		米			591
	さばのごまだれ焼き	さば、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	塩こうじ、三温糖、白おろし、白ごま		漬、しょうゆ、ネまりん	27.3
	ブロッコリーのおかか和え	竹輪(卵なし)、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、さば厚煎り節	三温糖	ブロッコリー、にんじん	しょうゆ、ネまりん、食塩	19.3
	かにとかぶのみそ汁	かぶ(水煮)、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、ネまりん		かぶ、たまねぎ、こまつな	ネまりん	1.8
	おかしな目玉焼きゼリー	粉寒天、牛乳(調理用)、スキムミルク	グニュー糖	あんず(缶)	バニラエッセンス	
8 木	ごはん		米			630
	レバーとじゃが芋のオーロラソース	鶏レバー、鶏もも肉、大豆(水煮)	塩こうじ、でんぷん、じゃがいも、こめサザン、マヨネーズ(卵なし)、砂糖	しょうが	漬、トマトチャップ、中濃ソース	27.0
	ほうれん草のカリカリジャコ和え	ほうれん草、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、ネまりん	ごま油、三温糖	ほうれん草、もやし	しょうゆ、ネまりん、食塩	17.7
	五月汁	木綿豆腐、わかめ(乾燥)、昆布、寒干し、ネまりん、粉かつお節		ヤングコーン、にんじん、絹さや	ネまりん	2.0
	小玉すいか			すいか		
9 金	ごはん		米			588
	グリンピースごはん	昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	米、米粉寒	グリンピース	漬、天塩、うす口しょうゆ	32.3
	カレーの甘湯みそ焼き	カレー、ネまりん			甘湯	14.5
	糸かんでんサラダ	ローズハム(卵なし)、ネまりん、京田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖	はくさい、トウモロ	りんご酢、しょうゆ、食塩	2.6
	たけのこのそぼろ煮	豚肩ロ、鶏砂肝、うずら卵(水煮)、レンズ豆、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	こめサザン、三温糖、でんぷん	たけのこ(水煮)、たまねぎ、新ごぼ、ネまりん	漬、しょうゆ、ネまりん、食塩	
12 月	赤肉メロン			メロン		629
	ミルクパン(粉製)		ミルクパン			31.8
	チキンキョウ(クラライ)	鶏むね肉、昆布	薄力粉、パン粉(卵なし)、こめサザン、無塩バター	にんにく、レモン(果汁)、パセリ	ネまりん、食塩、こしょう	38.3
	オリビエサラダ(クラライ)	まぐろ(油漬)	じゃがいも、マヨネーズ(卵なし)	きゅうり、にんじん、アボカ	ネまりん、食塩、こしょう	2.5
	ボルシチ(クラライ)	ネまりん、昆布、生クリーム	オリーブ油、三温糖	にんにく、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ピーマン、セロリ、トマト(缶)	漬、食塩、黒ごぼ、ネまりん、オリーブ、鶏だし、黒酢、ローリエ(粉)、トマトチャップ、ババリア粉、こしょう	
13 火	ごはん		米			617
	さわらの照り焼き	さくら、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖、三温糖、でんぷん		漬、しょうゆ、ネまりん	27.1
	おすわい	油揚げ、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖	切干しだいこん、にんじん	しょうゆ、ネまりん、食塩	18.2
	豚肉とろろのみそ汁	豚肩ロ、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、ネまりん		ろろ(水煮)、ぶなしめじ、にんじん、こまつな	漬	1.6
	ミルクプリン いちごソース	アガー、牛乳(調理用)、生クリーム、スキムミルク	グニュー糖	いちごジャム、レモン(果汁)	バニラエッセンス	
14 水	ごはん		米			627
	チキン南蛮【宮崎】	鶏むね肉	砂糖、米粉、マヨネーズ(卵なし)、こめサザン	たまねぎ、レモン(果汁)、パセリ(乾燥)	漬、食塩、こしょう、ベキングパウダー、ネまりん、しょうゆ、トマトチャップ	25.7
	ツナときゅうりのサラダ【宮崎】	まぐろ(油漬)、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	こめサザン、砂糖	きゅうり、キャベツ、ネマリカ、たまねぎ	しょうゆ、ネまりん、漬、食塩	22.1
	ぶどう汁【宮崎】	生揚げ、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節		にんじん、ごぼ、長ねぎ、しいたけ(乾燥)	梅干し、しょうゆ、うす口しょうゆ、漬、ネまりん、食塩	19.9
	日向夏			日向夏		
15 木	ごはん		米			609
	しらすとアスパラのピラフ	ネまりん、しらす	米、玄米、こめサザン、有塩バター	たけのこ(水煮)、コン(缶)、アスパラガス、にんにく	鶏だし、黒酢、食塩、白ワイン、こしょう	26.6
	ポテトオムレツ	卵、牛乳(調理用)、ベーコン(卵なし)	じゃがいも、こめサザン	にんじん、にんにく	食塩、こしょう	22.7
	ミネストローネ	大豆(乾燥)、レンズ豆、昆布	押麦、オリーブ油、三温糖	たまねぎ、にんじん、エリンギ、セロリ、にんにく、トマト(缶)	漬、食塩、こしょう	1.9
	青肉メロン			メロン		
16 金 【1年生 田倉徳典】	ごはん		米			596
	とろろし【兵庫】	ほろろ(水煮)、木綿豆腐、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	米、米粉寒、こめサザン	ごぼ、にんじん、さやいんげん	しょうゆ、漬、うす口しょうゆ	25.6
	淡路島たまねぎのメンチカツ【兵庫】	豚肩ロ、鶏砂肝	でんぷん、パン粉(生)、薄力粉、こめサザン	たまねぎ、にんにく	食塩、トマトチャップ、中濃ソース、こしょう	22.6
	やたら漬け【兵庫】	さきみ昆布、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖	だいこん、きゅうり、にんじん、しょうが	ネまりん、しょうゆ、天塩	23
	しる菜のみそ汁【兵庫】	鶏もも肉、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、ネまりん		ぶなしめじ、しらな、長ねぎ	漬、ネまりん	
19 月	ニューサマーオレンジ				ニューサマーオレンジ	600
	ハーゲンダスト【東京農大食材】	卵、牛乳(調理用)、スキムミルク	無塩食パン、はちみつ、有塩バター		バニラエッセンス	21.9
	あじのサラダ	あじ、昆布	でんぷん、米粉、こめサザン、三温糖	しょうが、チンゲン菜、アスパラガス、にんにく	しょうゆ、ネまりん、うす口しょうゆ、ネまりん、食塩	26.3
	さけとかぶのスープ	さけ、ベーコン(卵なし)、レンズ豆、昆布、ネまりん	マヨネーズ、こめサザン	かぶ、たまねぎ、キャベツ、にんじん、マヨネーズ、セロリ、にんにく	白ワイン、こしょう、鶏だし、黒酢、ローリエ(粉)、しょうゆ、食塩	1.6
	フルーツのミルク和え	スキムミルク		レモン、パイナップル、みかん(缶)		
20 火	ごはん		米			621
	高野豆腐入りハンバーグ みそデソース	ひきき、高野豆腐、昆布、鶏もも肉、ネまりん、鶏砂肝、ネまりん	こめサザン、マヨネーズ(卵なし)、でんぷん、米粉	たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが	漬、こしょう、マヨネーズ(卵なし)、鶏だし、黒酢、トマトチャップ、ウスターソース、コリアンダー、ネマリ、オリーブ	27.7
	粉ふき芋	煮のり	じゃがいも		天塩、こしょう	19.2
	ブロッコリーのコーンサラダ	ローズハム(卵なし)、昆布	こめサザン	ブロッコリー、コーン(缶)、きゅうり、クリームコーン、レモン(果汁)	食塩、こしょう	21.1
	はたての塩かじりスープ	はたて貝柱(水煮)、昆布	押麦、塩こうじ	たまねぎ、にんじん、こまつな、しょうが	うす口しょうゆ、こしょう	
21 水	ごはん		米			608
	メバルの天ぷら	めばる	塩こうじ、米粉、こめサザン		漬、ベキングパウダー、食塩	23.2
	2色アスパラのごまクリーム和え	竹輪(卵なし)、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	マヨネーズ(卵なし)、砂糖、白おろし、白ごま	アスパラガス、ホワイトアスパラガス、えだ豆(冷凍)、にんじん	しょうゆ、ネまりん、食塩	18.3
	山菜のみそ汁	昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、ネまりん		わらび、山菜、竹葉、えだ豆(水煮)、しいたけ(乾燥)、さやいんげん	梅干し、しょうゆ、ネまりん	1.8
	びわ			びわ		
22 木 【6年生 社会科見学】	麻婆豆腐丼(玄米ごはん)	木綿豆腐、鶏もも肉、レンズ豆、昆布、ネまりん、八丁みそ、ネまりん	米、玄米、ごま油、三温糖、でんぷん	長ねぎ、しょうが、にんにく	漬、トウモロコシ、鶏だし、黒酢、しょうゆ、マヨネーズ、ネまりん、オリーブ、ローリエ(粉)	661
	海鮮餃子	えび、いか	でんぷん、マヨネーズ(卵なし)、砂糖、さとう、えだ豆、薄力粉、こめサザン	キャベツ、たまねぎ、にんじん、にんにく	漬、食塩、こしょう、しょうゆ	29.3
	切干大根ナムル	昆布、ローズハム(卵なし)	ごま油、砂糖	切干しだいこん、ほうれん草、もやし、しょうが	うす口しょうゆ、ネまりん、ネまりん、しょうゆ、食塩、鶏だし、黒酢、こしょう	17.8
	河内晩柑			河内晩柑		1.9
	鶏菜めし	卵	米、玄米、砂糖、こめサザン、ごま油	こまつな、たかな漬	ネまりん、食塩、ネまりん、うす口しょうゆ、漬、鶏だし、黒酢	585
23 金	ニクスのフライ	ニクス	塩こうじ、薄力粉、パン粉(生)、こめサザン	しょうが、にんにく	漬	24.6
	油揚げとたけのこの和え物	油揚げ、昆布、寒干し、さば厚煎り節	ごま油、三温糖	たけのこ(水煮)、にんじん、あずな	しょうゆ、ネまりん、食塩、洋かき(粉)	21.9
	新ごぼのみそ汁	豚肩ロ、鶏砂肝、寒干し、ネまりん、ネまりん、粉かつお節	にんにく(缶)、ごま油	だいこん、新ごぼ、にんじん、しいたけ(乾燥)、ネまりん	漬、梅干し、しょうゆ	2.1
	小玉すいか			すいか		
	牛乳					
26 月	ごはん		米			610
	ハヤシライス(煮ごはん)	ネまりん、昆布、ネまりん、生クリーム	米、押麦、こめサザン、砂糖、米粉、無塩バター	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、マッシュルーム、にんにく、しょうが、トマトソース	ネマリ、コリアンダー、ババリア粉、ローリエ(粉)、ネまりん、トマトチャップ、ウスターソース、しょうゆ、食塩、こしょう	18.2
	グリーンサラダ新にんじんドレッシング		三温糖、こめサザン、オリーブ	キャベツ、きゅうり、コン(缶)、たまねぎ、新にんじん	ネまりん、食塩、こしょう	13.8
	白玉ポンチ	絹ごし豆腐	白玉粉、グラニュー糖	メロン、りんご(缶)、梅(生)、みかん(缶)	白ワイン、オレンジキュッソー	1.5
	乳酸菌飲料(ジョアブレン)	ジョアブレン				
27 火	雑穀ごはん		米、もち米、もち麦、もちあわ、押麦、鉄強化米			601
	くらしのしれ菜	くらしのしれ菜、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	砂糖、でんぷん、こめサザン、ごま油(白)、三温糖	しょうが、ごぼ、にんじん、さやいんげん	漬、しょうゆ、食塩	31.0
	江戸菜のツナ和え	まぐろ(油漬)、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、焼きたけのこ		えだ豆、もやし、にんじん	しょうゆ、食塩	16.5
	蒸しそら豆			そら豆	漬、食塩	2.4
	利休汁	生揚げ、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、ネまりん	白おろし、白ごま	かぶ、ぶなしめじ、にんじん、長ねぎ	漬、しょうゆ	
28 水	ごはん		米			591
	初かつおのかば焼き	かつお、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節	でんぷん、米粉、こめサザン、三温糖	しょうが	漬、しょうゆ、ネまりん	32.3
	チンゲン菜の梅おかか和え	さとう菜(卵なし)、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、まぐろ(油漬)	はちみつ	チンゲン菜、みずな、梅しお	うす口しょうゆ	14.5
	もろのきかき玉みそ汁	卵、高野豆腐、鶏もも肉、もろのき(水煮)、昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、ネまりん、ネまりん		にんじん、えだ豆、かぶ	漬、ネまりん	1.8
	雪中貯蔵 甘夏			甘夏みかん		
29 木	スバゲティ ポンツロロッソ	あじ、ベーコン(卵なし)、昆布	スバゲティ、オリーブ油、薄力粉、三温糖	たまねぎ、エリンギ、にんじん、ほうれん草、セロリ、にんじん、トマト(缶)	白ワイン、鶏だし、黒酢、トマトチャップ、ウスターソース、ローリエ(粉)、食塩、こしょう	584
	ブロッコリーのみそドレッシング	昆布、ネまりん	マヨネーズ(卵なし)、塩こうじ	ブロッコリー、はくさい、コン(缶)、レモン(果汁)	こしょう	25.6
	しらすポテト	しらす、レンズ豆、スキムミルク、チーズ	じゃがいも、でんぷん、こめサザン		カレー粉、こしょう	19.9
	バナナ			バナナ		1.2
	牛乳					
30 金	タレカツ丼(玄米ごはん)【新潟】	鶏むね肉	米、玄米、塩こうじ、薄力粉、パン粉(生)、こめサザン、砂糖、でんぷん		しょうゆ、漬、ネまりん	651
	新潟県産 枝豆のポイル			えだ豆	食塩	28.1
	車麩のみそ汁【新潟】	昆布、京田厚煎り節、さば厚煎り節、ネまりん、ネまりん、粉かつお節	車麩	たまねぎ、にんじん、だいこん、生しいたけ、こまつな		16.6
	ぼた餅【新潟】		薄力粉、黒砂糖		ベキングパウダー	1.8
	牛乳					