



東京農業大学稲花小学校 2023年度 4月 給食献立表



※赤字・・・食物アレルギー対応食材(全校)

日にち	献立	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)
7 (金) 1学期始業日 【★農大食材】	◇チキンカレーライス(玄米ごはん) ◇春キャベツのコンサラダ ★フルーツカムカムジュレ和え 牛乳	鶏肉、鶏レバー、大豆、昆布、アガー、 牛乳(飲用)	米、玄米、こめサラダ油、じゃがいも、 米粉、砂糖、はちみつ	たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが、春キャベツ、 きゅうり、ふなしめじ、コーン(水煮)、クリーム コーン、レモン(果汁)、カムカムドリンク、いちご、 りんご(缶)・桃(缶)・洋梨(缶)、みかん(缶)、缶 詰の汁	赤ワイン、こしょう、ナツメグ(粉)、ターメリック (粉)、ココアパウダー、パプリカ(粉)、鶏だし顆 粒、トマトケチャップ、ウスターソース、食塩、しよ うゆ、チャツネ、カレー粉、黒こしょう	649.0 23.1 17.7 1.7
10 (月)	◇たけのこごはん ◇さわらの西京焼き ◇新ごぼうのごまサラダ ◇花ふのずまし汁 ◇美生柑(ジュシーオレンジ) 牛乳	昆布、かつお削り節、鶏もも肉、油揚げ、 さわら 、西京みそ、まぐろ(水煮)、 牛乳(飲用)	米、押麦、こめサラダ油、三温糖、マヨ ネーズ(卵なし)、 白ごま 、 そうめん 、 花ふ	たけのこ(水煮)、絹さや、新ごぼう、きゅうり、に んじん、えのきたけ、こまつな、美生柑	うす口しょうゆ、本みりん、酒、食塩、しょうゆ、 米酢	589.0 28.4 20.4 2.1
11 (火)	◇スパゲッティミートソース ◇2色アスパラのみそドレッシング ◇かぶのスープ ◇米粉の抹茶ケーキ 牛乳	豚もも肉、豚レバー、牛もも肉、レンズ 豆、昆布、 チーズ 、米みそ白、ベーコン (卵なし)、 豆乳 、 牛乳(飲用)	スパゲッティ 、オリーブ油、こめサラダ油、 三温糖、米粉、砂糖、甘納豆	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、ピーマン、セ ロリ、にんにく、トマト(缶)、キャベツ、アスパラガ ス、ホワイトアスパラガス、オレンジパプリカ、か ぶ、ふなしめじ、コーン(水煮)、こまつな、かぶ (葉)	酒、ナツメグ(粉)、赤ワイン、トマトケチャップ、ウ スターソース、ココアパウダー、食塩、ローリエ (粉)、こしょう、米酢、しょうゆ、鶏だし顆粒、本 みりん、ベーキングパウダー、粉抹茶	665.0 29.5 21.0 2.3
12 (水)	◇ごはん ◇トビウオのメンチカツ ◇ブロッコリーときのこのサラダ ◇きんぴらごぼう ◇なめこのみそ汁 牛乳	とびうお 、豚肩肉、ロースハム(卵なし)、 昆布、煮干し、米みそ赤、米みそ白、 粉かつお節、 牛乳(飲用)	米、 パン粉(生) 、でんぷん、 薄力粉 、こ めサラダ油、はちみつ、塩こうじ、三温 糖、ごま油、ざらめ、 白ごま 、じゃがいも	たまねぎ、にんにく、ブロッコリー、はくさい、えの きたけ、エリンギ、ごぼう、にんじん、さやいんげ ん、なめこ、長ねぎ、糸みつば	食塩、トマトケチャップ、こしょう、中濃ソース、ウ スターソース、米酢、しょうゆ、酒、本みりん	642.0 27.0 15.3 2.5
13 (木) 【★神奈川県】	★しらすチャーハン ★シウマイ ◇キャベツとわかめのおかか和え ◇はるさめスープ 牛乳	卵 、しらす、鶏もも肉、鶏砂肝、ほたて 貝柱(乾燥)、わかめ(乾燥)、昆布、まぐ ろ削り節、木綿豆腐、 牛乳(飲用)	米、米粒麦、こめサラダ油、砂糖、ごま 油、でんぷん、 シウマイの皮 、マヨネ ーズ(卵なし)、三温糖、はるさめ	しいたけ(乾燥)、たけのこ(水煮)、長ねぎ、にん じん、ピーマン、にんにく、たまねぎ、しょうが、グ リンピース(冷凍)、キャベツ、もやし、しょうが、えの きたけ、にら	椎茸もどし汁、本みりん、酒、鶏だし顆粒、食 塩、米酢、しょうゆ、こしょう、オイスターソース、 干し貝柱戻し汁、とりがら	586.0 25.6 17.2 2.4
14 (金)	◇ごはん ◇メバルの煮付け ◇ほうれん草のおひたし ◇豚汁 ◇よもぎもち 牛乳	めばる 、昆布、宗田厚削り節、さば厚 削り節、かまぼこ(卵なし)、さば削り節、 豚肩肉、豚バラ肉、米みそ赤、米みそ 白、絹ごし豆腐、きな粉、 牛乳(飲用)	米、三温糖、砂糖、じゃがいも、糸こんに やく(黒)、こめサラダ油、ごま油、上新 粉、白玉粉、黒みつ、でんぷん	しょうが、長ねぎ、もやし、ほうれん草、しいたけ (乾燥)、にんじん、ごぼう、万能ねぎ、よもぎ	酒、しょうゆ、本みりん、食塩、椎茸もどし汁	622.0 27.0 14.8 2.0
17 (月)	◇山菜おこわ ◇ハタハタのから揚げ ◇のらぼう菜と凍り豆腐の和え物 ◇だんご汁 ◇清見オレンジ 牛乳	昆布、煮干し、竹輪(卵なし)、大豆、 はたはた 、高野豆腐、さば削り節、絹 ごし豆腐、鶏もも肉、米みそ赤、米み そ白、 牛乳(飲用)	米、もち米、米粒麦、もちあわ、ごま 油、三温糖、砂糖、でんぷん、こめサ ラダ油、米粉	ごぼう、わらび・ぜんまい・細竹・えのき(水煮)、 にんじん、ふなしめじ、しょうが、のらぼう菜、はく さい、かぼちゃ、まいたけ、長ねぎ、清見オレンジ	しょうゆ、本みりん、食塩、うす口しょうゆ、酒	591.0 24.5 17.2 2.2
18 (火)	◇ぶどうパン ◇ポテトグラタン ◇ツナサラダ ◇レンズ豆のスープ ◇ブラッドオレンジ 乳酸菌飲料(ジョアブレン)	豚もも肉、豚レバー、昆布、 豆乳 、白 いんげん豆(水煮)、 チーズ 、まぐろ(水 煮)、ベーコン(卵なし)、レンズ豆、 ジョア (ブレン)	ぶどうパン 、じゃがいも、オリーブ油、米 粉、こめサラダ油、三温糖	なす、たまねぎ、マッシュルーム、にんにく、トマト (缶)、パセリ、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、 レモン(果汁)、セロリ、コーン(水煮)、ブラッドオレンジ	白ワイン、トマトケチャップ、ウスターソース、ロー リエ(粉)、食塩、こしょう、米酢、鶏だし顆粒、 本みりん	635.0 29.7 17.2 2.7
19 (水)	◇ごはん ◇さばのみそ煮 ◇小松菜のごま酢和え ◇新じゃがのいそ和え ◇沢煮椀 牛乳	さば 、昆布、さば厚削り節、宗田厚削 り節、米みそ赤、大豆(水煮)、青のり、 豚もも肉、 牛乳(飲用)	米、三温糖、ごま油、砂糖、 白ごま 、 新じゃがいも、でんぷん、こめサラダ油、 白滝	しょうが、長ねぎ、こまつな、もやし、だいこん、た けのこ(水煮)、にんじん、ごぼう、糸みつば	酒、本みりん、しょうゆ、米酢、食塩	629.0 26.6 20.7 2.0
20 (木)	◇ごはん ◇チキン南蛮 ◇スナッペンとごぼうのおかか炒め ◇ふきの豆乳みそ汁 ◇日向夏 牛乳	鶏むね肉、さつま揚げ(卵なし)、まぐろ 削り節、生揚げ、昆布、宗田厚削り 節、さば厚削り節、 豆乳 、米みそ赤、 牛乳(飲用)	米、砂糖、米粉、マヨネーズ(卵なし)、こ めサラダ油	たまねぎ、レモン(果汁)、パセリ(乾燥)、スナップ えんどう、えのきたけ、エリンギ、にんじん、はくさ い、ふき(水煮)、万能ねぎ、日向夏	酒、食塩、こしょう、ベーキングパウダー、米酢、 本みりん、しょうゆ、トマトケチャップ、うす口しよ うゆ	644.0 26.5 20.9 1.6
21 (金) 【★韓国：ソウル】	★ブルコギ丼(玄米ごはん) ★海鮮チヂミ ★わかめスープ 牛乳	牛もも肉、豚肩肉、 あさり 、いか、昆 布、 卵 、わかめ(乾燥)、 牛乳(飲用)	米、玄米、砂糖、でんぷん、こめサ ラダ油、はちみつ、ごま油、 薄力 粉	りんご(加熱)、にんにく、しょうが、たまねぎ、ふな しめじ、こまつな、にんじん、にら、だいこん、コー ン(水煮)、長ねぎ、クコの実	酒、しょうゆ、コチジャン、オイスターソース、食 塩、こしょう、うす口しょうゆ、鶏だし顆粒、米 酢、本みりん	695.0 26.0 23.0 1.9
24 (月)	◇モチキピ入りパプリカライス シーフードクリームソースかけ ◇ひじきのマリネサラダ ◇ペイロポト ◇夏みかんゼリー 乳酸菌飲料(ジョアブレン)	鶏もも肉、 あさり 、ほたて、えび、昆布、 豆乳 、白いんげん豆(水煮)、米みそ 白、 スキムミルク 、 チーズ 、ひじき、ロ ースハム(卵なし)、アガー、 ジョア(ブレン)	米、もちきび、オリーブ油、こめサ ラダ油、三温糖、新じゃがいも、グ ラニュー糖	たまねぎ、にんじん、ふなしめじ、さやいんげん、 にんにく、はくさい、コーン(水煮)、赤パプリカ、 新たまねぎ、レモン(果汁)、みかんジュース、なつ みかん(缶)	パプリカ(粉)、白ワイン、鶏だし顆粒、ローリエ (粉)、食塩、こしょう、しょうゆ、酒、本みりん、 米酢、天塩、オレンジキュラソー	632.0 25.6 14.7 1.5
25 (火)	◇ごはん ◇山菜入りつくね焼き照り焼きソース ◇あしたばのりし和え ◇お揚げと長芋のみそ汁 ◇河内晩柑 牛乳	おから、鶏もも肉、鶏砂肝、米みそ白、 昆布、煮干し、焼きのり、油揚げ、米 みそ赤、粉かつお節、 牛乳(飲用)	米、こめサ ラダ油、三温糖、マヨネ ーズ(卵なし)、でんぷん、砂糖、 ながいも	わらび、ぜんまい、細竹、えのき(水煮)、長ね ぎ、きくらげ(乾燥)、しょうが、あしたば、こまつ な、もやし、にんじん、たまねぎ、万能ねぎ、河 内晩柑	酒、食塩、黒こしょう、しょうゆ、本みりん	587.0 22.9 16.0 1.9
26 (水)	◇ごはん ◇回鍋肉 ◇ポテトチーズ春巻 ◇たまごスープ ◇パイナップル 牛乳	豚肩肉、米みそ赤、まぐろ(水煮)、白 いんげん豆(水煮)、 チーズ 、 スキムミ ルク 、 卵 、木綿豆腐、昆布、かつお削 り節、 牛乳(飲用)	米、砂糖、でんぷん、こめサ ラダ油、ごま 油、じゃがいも、 春巻きの皮 、 薄力粉	しょうが、にんにく、キャベツ、ピーマン、赤ピーマ ン、長ねぎ、生しいたけ、チンゲン菜、万能ね ぎ、パイナップル	しょうゆ、酒、テンメンジャン、本みりん、オイ スターソース、トウバンジャン、食塩、こしょう、鶏 だし顆粒、うす口しょうゆ	714.0 30.2 23.0 2.0
27 (木)	◇ごはん ◇さけの塩こうじ焼き ◇ほうれん草のごまみそ和え ◇大学いも ◇けんちん汁 牛乳	さけ 、昆布、宗田厚削り節、さば厚削 り節、米みそ、生揚げ、 牛乳(飲用)	米、塩こうじ、三温糖、 白ごま 、さつま いも、こめサ ラダ油、砂糖、水あめ、こんに やく(黒)	ほうれん草、はくさい、にんじん、だいこん、ごぼ う、ふなしめじ、万能ねぎ	本みりん、うす口しょうゆ、しょうゆ、米酢、酒、 食塩	594.0 24.6 13.3 1.8
28 (金) 【★端午の節句】 5/5こどもの日が 休日のため	★中華ちまき ◇はるさめサラダ ★若竹汁 ◇ニューサマーオレンジ 牛乳	豚肩肉・ス肉、えび(乾燥)、大豆(水 煮)、 うずら卵(水煮) 、竹輪(卵なし)、 昆布、かつお削り節、わかめ(乾燥)、木 綿豆腐、 牛乳(飲用)	米、もち米、ごま油、ラード、砂糖、こ めサ ラダ油、はるさめ、マヨネ ーズ(卵なし)	ごぼう、にんじん、しいたけ(乾燥)、こまつな、赤 パプリカ、たけのこ(水煮)、えのきたけ、長ねぎ、 ニューサマーオレンジ	椎茸もどし汁、干しえび戻し汁、酒、しょうゆ、 オイスターソース、本みりん、食塩	586.0 22.7 21.4 2.0